

## DAFTAR PUSTAKA

- ADA, (*American Diabetes Association*). (2018). Standards of Medical Care in Diabetes 2018 Abridged for Primary Care Providers. *The Journal of Clinical Applied Research and Education*, 36(1), 14–37. <https://doi.org/https://doi.org/10.2337/cd17-0119>
- ADA, (*American Diabetes Association*). (2024). Diagnosis and Classification of Diabetes: Standards of Care in Diabetes—2024. *Diabetes Care*, 47(1), S20–S42. <https://doi.org/10.2337/dc24-S002>
- Adianti, S. F. D., & Suryana, A. L. (2021). Pengaruh Pemberian *High Fructose Corn Syrup* Terhadap Kadar Gula Darah Puasa Tikus Putih Galur Wistar (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(3), 98–105. <https://doi.org/10.25047/harena.v3i3.2994>
- Adwas, A. A., Elsayed, I. A. S., Azab, E. A., & Quwaydir, F. A. (2019). Oxidative stress and antioxidant mechanisms in human body. *Journal of Applied Biotechnology & Bioengineering*, 6(1), 43–47. <https://doi.org/10.15406/jabb.2019.06.00173>
- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Filia Cendekia*, 4(1), 88–94. <https://doi.org/10.32503/fillia.v4i2.657>
- Andragogi, V., Priyo Bintoro, V., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167. [www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan](http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan).
- Angraeni, M. C., Nurwanto, & Abduh, S. B. M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/jatp.214>
- AOAC, (Assosiation of Official Analytical Chemist). (1990). Official Methods of Analysis Food Compositon; Additives; Natural Contaminants. Vol 2. 15th edition. In *Assosiation of Official Analytical Chemist, INC* (Vol. 1, Nomor 1). <https://doi.org/10.1201/9781003354116-6>
- AOAC, (Assosiation of Official Analytical Chemist). (1995). Official Methods of Analysis Chemist. Vol. 1A. In *AOAC International* (Vol. 78, Nomor 3). [https://doi.org/10.1007/978-3-642-58362-9\\_1](https://doi.org/10.1007/978-3-642-58362-9_1)
- AOAC, (Assosiation of Official Analytical Chemist). (2005). *Official Methods of Analysis: Assosiation of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station.
- Ardwiansyah, Y., Nainggolan, R. J., & Rusliman, H. (2018). Pengaruh perbandingan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) dengan sari buah sirsak (*Annona muricata* L.) dan lama inkubasi terhadap mutu yoghurt. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(2), 296–306.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(2), 91–99.
- Arifani, D., Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. A. C. (2023). Sifat Fisikokimia Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.) Dengan Penambahan Berbagai Level Susu Skim. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 1–5.
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Biomedika*, 12(2),

149–157. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v12i2.592>

- Asbaghi, O., Nazarian, B., Yousefi, M., Anjom-Shoae, J., Rasekhi, H., & Sadeghi, O. (2023). Effect of vitamin E intake on glycemic control and insulin resistance in diabetic patients: an updated systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Nutrition Journal*, 22(1), 1–22. <https://doi.org/10.1186/s12937-023-00840-1>
- Astuti, R., Hendriyani, H., & Isnawati, M. (2013). Penambahan kelapa (*Cocos nucifera*) dan kacang tolo (*Vigna unguiculata*) terhadap nilai indeks glikemik singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 10(01), 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/ijcn.18372>
- Atkinson, F. ., Brand-Miller, J. ., Foster-Powell, K., Buyken, A. ., & Goletzke, J. (2021). International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load 2021. *In American Journal Of Clinical Nutrition*, 114(5), 1–139.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008). International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Bastanta, D., Karo-Karo, T., & Rusmarilin, H. (2017). Pengaruh Perbandingan Sari Sirsak Dengan Sari Bit Dan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 102–108.
- Bayu, M. K., Rizqianti, H., & Nurwantoro. (2017). Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optimal dengan Lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 33–38.
- Bertalina, B., & Aindyati, A. (2016). Hubungan Pengetahuan Terapi Diet dengan Indeks Glikemik Bahan Makanan yang Dikonsumsi Pasien Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan*, 7(3), 377. <https://doi.org/10.26630/jk.v7i3.219>
- Bintari, S. H., Widyastiti, N. S., Putriningtyas, N. D., Hapsari, R., & Nugraheni, K. (2017). Development and properties of tegurt, a yogurt-like tempe product. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16(4), 221–226. <https://doi.org/10.3923/pjn.2017.221.226>
- Brouns, F., Bjorck, I., Frayn, K. N., Gibbs, A. L., Lang, V., Slama, G., & Wolever, T. M. S. (2005). Glycaemic index methodology. *Nutrition Research Reviews*, 18(1), 145–171. <https://doi.org/10.1079/nrr2005100>
- Chandan, R. C., Kilara, A., & Hui, Y. H. (2015). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing, Oxford, , UK, 477 pages.
- Crisnaningtyas, F., & Rachmadi, A. T. (2010). Pemanfaatan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*) Asal Kalimantan Selatan Sebagai ANTibakteri. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 2(2), 31–35. <https://doi.org/10.24111/jrihh.v2i2.1144>
- Daeli, E., Ardriaria, M., & Candra, A. (2018). Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition and Health*, 6(2), 42–56. <https://doi.org/10.14710/jnh.6.2.2018.42-56>
- Damayanti, N. H., Setyawardani, T., & Widayaka, K. (2020). Viskositas dan total padatan yogurt susu kambing dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 2(3), 251–258.

- Damayanti, S. (2023). Buah Naga Merah Efektif Menurunkan Kadar Gula Darah Puasa Remaja Overweight dan Obesitas. *Jurnal Promotif Preventif*, 6(4), 614–625. <http://journal.unpacti.ac.id/index.php/JPP>
- Decroli, E. (2022). *Prediabetes*. Andalas University Press, Padang.
- Diantoro, A., Arum, M. S., Mualimin, L., & Setyawijayanto, D. (2022). Optimasi Ekstraksi Metode *Microwave Assisted Extraction* (MAE) Pada Sarang Semut (*Myrmecodia Pendans*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(4), 240–248. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.04.7>
- Dirgantara, S., Dewi, K., Natalia Raya, J., & Lina Simanjuntak, T. (2015). Studi Botani dan Fitokimia Tiga Spesies Tanaman Sarang Semut Asal Kabupaten Merauke, Provinsi Papua. *Jurnal Farmasi Sains dan Terapan*, 2(2), 20–22. <https://doi.org/https://doi.org/10.33508/jfst.v2i2.718>
- Diyah, N. W., Ambarwati, A., Warsito, G. M., Niken, G., Heriwiyanti, E. T., Windysari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., & Purwanto, P. (2016). Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 3(2), 67–73. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v3i22016.67-73>
- Djali, M., Huda, S., & Andriani, L. (2018). Physicochemical Characteristics of Non-Fat Yogurt with Whey Protein Concentrate and Xanthan Gum Addition. *Agritech*, 38(2), 178–186.
- Dwiningsih, Y., & Alkahtani, J. (2023). Glycemic Index of Diverse Rice Genotypes and Rice Products Associated with Health and Diseases. *Advance Sustainable Science, Engineering, and Technology (ASSET)*, 5(1), 1–14.
- Erminawati, & Naufalin, R. (2013). Sifat Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) Sebagai Pengawet Alami Pangan. *Jurnal PATPI*, 1(1), 1–16.
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. (2015). Analisis Proksimat Yoghurt Probiotik Formulasi Susu Jagung Manis-Kedelai dengan Penambahan Gula Kelapa (*Cocos nucifera*) Granul. *Indonesia Journal of Chemical Science*, 4(3), 117–121. <https://doi.org/10.15294/ijcs.v5i1.9167>
- Famuji, A., Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. H. (2023). Karakteristik Sineresis dan Kadar Air Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L) yang Ditambahkan dengan Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Sains Peternakan*, 11(1), 9–14.
- Fathinatullabibah, Kawiji, & Khasanah, L. U. (2014). Stabilitas Antosianin Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) terhadap Perlakuan pH dan Suhu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 60–63.
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., Supia, M., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Pembuatan Kultur Campuran *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. *Jurnal Bioedukasi*, 6(2), 1–9.
- Fauziah, H. F. N., & Chayati, N. (2023). Pengaruh Konsumsi Buah Naga Merah Segar Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Penderita Prediabetes: Case Report. *Healthy Journal*, 12(2), 75–81. <https://doi.org/10.55222/healthyjournal.v12i2.1143>
- Fitri, I. ., & Wirawanni, Y. (2014). Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total

- Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik Dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2. *Journal of Nutrition and Health*, 2(3), 1–27.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). Pengaruh Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28–33.
- Ginting, S. O., Bintoro, V. priyo, & Rizqiaty, H. (2019). Analisis Total BAL, Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik pada Kefir Susu Sapi dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 104–109. [www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan](http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan).
- Gunasena, H. P. M., Pushpakumar, D. K. N. G., & Kariyawasam, M. (2006). *Dragon fruit: Hylocereus undatus (Haw.) Britton and Rose - a fruit for the future*. World Agroforestry Centre. <https://www.cifor-icraf.org/knowledge/publication/33447>
- Gupita, C. N., & Rahayuni, A. (2012). of Nutrition College , Volume Nomor Tahun Halaman of Nutrition College , Volume Nomor Tahun Halaman Online. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 209–215.
- Guyton, A. C., & Hall, J. . (1996). *Text Book of Medical Physiology*. Elivisier Inc. Philadelphia.
- Hammam, A. R. A., Salman, S. M., Elfaruk, M. S., & Alsaleem, K. A. (2022). Goat Milk: Compositional, Technological, Nutritional and Therapeutic Aspects: A Review. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 41(4), 367–376. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.DRF-261>
- Handajani, F. (2021). Metode Pemilihan Dan Pembuatan : Hewan Model Beberapa Penyakit pada Penelitian Eksperimental. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. zifatama Jawara. [http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB 2.pdf](http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB%202.pdf)
- Handayani, N. K., Nocianitri, K. A., & Suparthana, P. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jambu Biji Merah dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 147–158. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p15>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Harjadinata, 2010. Budidaya Buah Naga. Penebar Swadaya, Jakarta.
- He, M., Tian, H., Luo, X., Qi, X., & Chen, X. (2015). Molecular progress in research on fruit astringency. *Molecules*, 20(1), 1434–1451. <https://doi.org/10.3390/molecules20011434>
- Herianto, A., Hamzah, F., & Yusmarini. (2015). Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus poly*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 2(2), 1–11.
- Hidayah, N., Aji, M. P., & Sulhadi. (2017). Analisis Citra Pewarna Alami Dari Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Prosiding Seminar Nasional Fisika*, VI, 81–86. <https://doi.org/10.21009/03.snf2017.02.mps.13>
- Hu, Y., Liu, G., Yu, E., Wang, B., Wittenbecher, C., Manson, J. E., Rimm, E. B., Liang, L., Rexrode, K., Willett, W. C., Hu, F. B., & Sun, Q. (2023). Low-Carbohydrate Diet

- Scores and Mortality Among Adults With Incident Type 2 Diabetes. *Diabetes Care*, 46(4), 874–884. <https://doi.org/10.2337/dc22-2310>
- Husna, F., Suyatna, F. D., Arozal, W., & Purwaningsih, E. H. (2019). Model Hewan Coba pada Penelitian Diabetes. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(3), 131–141. <https://doi.org/10.7454/psr.v6i3.4531>
- Ibrahim, A., Naufalin, R., Muryatmo, E., & Dwiyantri, H. (2021). Comparative study between cow and goat milk yogurt based on composition and sensory evaluation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 746(1), 1–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/746/1/012001>
- IDF, (International Diabetes Federation). (2021). International Diabetes Federation. In *Diabetes Research and Clinical Practice* (Vol. 102, Nomor 2). <https://doi.org/10.1016/j.diabres.2013.10.013>
- Ismail, M. M., Hamad, M. F., El-Kadi, S. L., & Zidan, M. S. (2017). Utilization ABT Culture, Coconut Milk, and Honey in Bio-Yoghurt Manufacture. *International Journal of Microbiology and Application*, 4(1), 1–9. <http://www.openscienceonline.com/journal/ijma>
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Izah, L. N., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, T. (2023). Karakteristik Sensori dan Kimia Permen Keras Daun Kenikir (*Cosmos caudatus kunth*) dan Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 155–162. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.9919>
- Jeli, M. M., & Makiyah, S. N. (2011). Pengaruh Pemberian Infusa Tumbuhan Sarang Semut (*Hydnophytum formicarum*) Terhadap Gambaran Histologi Pankreas Pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Diabetes Terinduksi Aloksan. *Majalah Kesehatan Pharma Medika*, 3(1), 200–204. <https://doi.org/https://doi.org/10.33476/mkp.v3i1.436>
- Jonathan, H. A., Fitriawati, I. N., Arief, I. I., Soenarno, M. S., & Mulyono, R. H. (2022). Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt Probiotik dengan Penambahan Buah merah (*Pandanus conodeous L.*). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(1), 34–41. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.1.34-41>
- Kanetro, B. (2017). Teknologi Pengolahan dan Pangan Fungsional Kacang-kacangan. In *Plantaxia*. Plantaxia, Yogyakarta.
- K ementerian Kesehatan RI. 2014. Situasi dan Analisis Diabetes. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. (2018). Food Composition Table Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Khalili, R. M. A., Abdullah, A. B. C., & Manaf, A. A. (2014). Isolation and characterization of oligosaccharides composition in organically grown red pitaya, white pitaya and papaya. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(2), 131–136. <https://doi.org/oai:erep.uniswa.edu.my:685>
- Krisnaningsih, A. T. N., Kustyorini, T. I. W., & Meo, M. (2020). Pengaruh penambahan pati talas (*Colocasia esculenta*) sebagai stabilizer terhadap viskositas dan uji organoleptik yogurt. *Jurnal Sains Peternakan*, 8(1), 66–76.

<https://doi.org/10.21067/jsp.v8i01.4566>

- Kumar, H., Yadav, D., Kumar, N., Seth, R., & Goyal., A. K. (2016). Nutritional and nutraceutical properties of goat milk for human health: A review. *Indian Journal of Dairy Science*, 69(5), 513–518. <https://doi.org/10.33785/ijds.2022.v75i01.001>
- Kurniawati, E., & Sianturi, C. Y. (2016). Manfaat Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) sebagai Terapi Antidiabetes Benefit of Ant Nest (*Myrmecodia pendans*) as Antidiabetic Therapy. *Majority*, 5(3), 38–42.
- Kusuma, A. S., Wira, Kusuma, S. A. F., & Sulistyaningsih. (2017). Antibacterial Activity of Papuan Ant-Nest (*Myrmecodia pendans* L.M. Perry) Ethanol Extract Against Z. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 10(14), 46–49. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22159/ajpcr.2017.v10s2.19485>
- Laurence, D.R., & A.L., Bacharach. (1964). Evaluation of Drug Activities: Pharmacometrics. Edisi I. Academic Press, London.
- Lisnanti, E. F., & Fitriyah, N. (2017). Efektivitas Pemberian Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia .sp*) Terhadap Respon Antibody Avian Influenza Subtipe H5N1. *Journal of Tropical Animal Production*, 18(2), 52–58.
- Luthfiana Ningsih, E., Lanti Kayaputri, I., & Siti Setiasih, I. (2019). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Fisik Yoghurt Probiotik Potongan Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 19(1), 60–69.
- Mahattanatawee, K., Manthey, J. A., Luzio, G., Talcott, S. T., Goodner, K., & Baldwin, E. A. (2006). Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(19), 7355–7363.
- Malaka, R., Maruddin, F., Baco, S., & Ohashi, T. (2019). Effect of bacterial exopolysaccharide on the physical properties of acid milk curd by lactic acid fermentation. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 247(1), 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/247/1/012002>
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Caspian Sea* Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 13–22. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.2>
- Marbun, A. permata, Fikriansyah, D., Mulyana, F., Ruhjana, I. laras, Hidayatulloh, M., Rahmadini, V., Saputra, R., Riani, N., Kumala, R. putri ardian, Lestari, V. dwi, Gustinawati, Azzahra, D. zavelina, Nadir, Q. aina zulhijri, & Ryyansyah, A. (2023). Penyuluhan dan Cek Kesehatan Tekanan Darah Gula Darah Asam Urat dan Kolesterol Gratis Sebagai Bentuk Pengabdian Masyarakat di Desa Lembah Sari. *Jdistira*, 3(2), 81–86. <https://doi.org/10.58794/jdt.v3i2.524>
- Marbun, T. S. G., Susyani, & Podojoyo. (2023). Pengaruh Pemberian Food Bar Tinggi Serat Terhadap Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 12(2), 105–112. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Mardalena. (2016). Fase Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Tempoyak Asal Jambi yang Disimpan Pada Suhu Kamar. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 11(1), 58–66. <https://doi.org/https://doi.org/10.31186/jspi.id.11.1.58-66>
- Mardawati, E., Harahap, B. M., Andoyo, R., Wulandari, N., & Rahmah, D. M. (2019). Karakterisasi Produk Dan Pemodelan Kinetika Enzimatik Alfa-Amilase Pada

- Produksi Sirup Glukosa Dari Pati. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(1), 11–20.
- Marlindasari, L., Priatni, H. L., & Darotulmutmainnah, A. (2023). Uji Efektivitas Ekstrak Ciplukan (*Physallis Angulata*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Jantan Galur Wistar. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 9(1), 12–18.
- Muas, I., Nurawan, A., & Liferdi. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Buah naga*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat. Jawa Barat.
- Nahari, S., Zulaikhah, S. R., & Sidhi, A. harnowo. (2024). Karakteristik Warna dan Total Padatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Sukrosa dalam Jumlah yang Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan*, 12(1), 21–28.
- Ningrum, M. W., & Kok, T. (2023). Studi Efek Pemberian Probiotik Multistrain Terhadap Parameter Klinis Diabetes Melitus: Review Sistematis. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 6(1), 221–238. <https://doi.org/https://doi.org/10.31539/bioedusains.v6i1.5893> STUDI
- Ningsih, E. uthfiana, Kayaputri, I. L., & Setiasih, I. S. (2019). Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Terhadap Karakteristik Fisik Yoghurt Probiotik Potongan Buah Naga Merah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 60–69.
- Nummer, B. A. (2013). Kombucha Brewing Under the Food and Drug Administration Model Food Code: Risk Analysis and Processing Guidance. *Journal of Environmental Health*, 76(4), 8–11.
- Nuraeni, S., Purwasih, R., & Romalasar, A. (2019). Analisis Proksimat Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Osbeck). *Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 2(1), 25–29. <https://doi.org/10.31962/jiitr.v2i1.36>
- Nuralifah, Fitriawan, L. O. M., Parawansah, & Trisetia, M. (2022). Histopatologi Organ Pankreas Tikus DM tipe 2 yang diberi Ekstrak Daun Gedi Merah (*Abelmoscus manihot* L. Medik). *Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR)*, 4(1), 141–151.
- Nurizki, E. S. F., & Nur, I. E. Y. (2024). Gambaran Indeks Glikemik Dan Beban Glikemik Bahan Makanan Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Nutriture Journal*, 3(2), 52–56. <https://doi.org/https://doi.org/10.31290/nj.v3i2.4714>
- Nurkhasanah, Bachri, M. S., & Yuliani, S. (2023). *Antioksidan dan Stres Oksidatif*. UAD Press, Yogyakarta.
- Ostadrahimi, A., Taghizadeh, A., Mobasser, M., Farrin, N., Payahoo, L., Beyramalipoor Gheshlaghi, Z., & Vahedjabbari, M. (2015). Effect of probiotic fermented milk (Kefir) on glycemic control and lipid profile in type 2 diabetic patients: A randomized double-blind placebo-controlled clinical trial. *Iranian Journal of Public Health*, 44(2), 228–237.
- Osundahunsi, O. F., Amaosu, D., & Ifesan, B. O. T. (2007). Quality evaluation soy yogurt with different color and fruit flavour. *American Journal of Food Technology*, 2(4), 273–280. <https://scialert.net/abstract/?doi=ajft.2007.273.280>
- Ozougwu, J. C., Obimba, K. C., Belonwu, C. D., & Unakalamba, C. B. (2013). The Pathogenesis and Pathophysiology of Type 1 and Type 2 Diabetes Mellitus. *Journal of Physiology and Pathophysiology*, 4(4), 46–57. <https://doi.org/10.5897/jpap2013.0001>
- Park, Y. W., Juárez, M., Ramos, M., & Haenlein, G. F. W. (2007). Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Ruminant Research*, 68(1–2), 88–113.

<https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2006.09.013>

- Paruntu, O. L., Legi, N. N., Djendra, I. M., & Kaligis, G. (2019). Asupan Serat Dan Magnesium Dengan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe Ii. *Jurnal GIZIDO*, 10(2), 101–107. <https://doi.org/10.47718/gizi.v10i2.837>
- Pattiwael, M., Wattimena, L., & Klagilit, Y. (2021). Pemanfaatan Tumbuhan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*) Sebagai Obat Tradisional Oleh Masyarakat Kampung Wailen Distrik Salawati Tengah Kabupaten Raja Ampat. *Median : Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(3), 131–137. <https://doi.org/10.33506/md.v13i3.1603>
- PERKENI (Persatuan Endokrinologi Indonesia). (2021). Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia 2021. In *PB. PERKENI*. PB. PERKENI, Jakarta.
- Permenkes RI. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* (hal. 8). Jakarta.
- Poolsup, N., Suksomboon, N., Kurnianta, P. D. M., & Deawjaroen, K. (2017). Effects of curcumin on glycemic control and lipid profile in prediabetes and type 2 diabetes mellitus: A systematic review and meta-analysis. *PLoS ONE*, 12(9), 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0184577>
- Pramesti, T. F., & Sukesi, N. (2020). Pemberian Jus Buah Naga untuk Mengatasi Risiko Ketidakstabilan Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus. *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 4(2), 128–132.
- Pratangga, D. A., Susilowati, S., & Puspitarini, O. R. (2019). Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam Laktat dan Nilai pH Yoghurt Susu Kambing. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, 2(1), 51–56.
- Prayitno, S. S., Anis, U. P., & Riski, W. S. (2022). Pengaruh Penambahan Pati Talas Belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) terhadap Sifat Fisik Yogurt Susu Kambing. *Jurnal Sains Peternakan Nusantara*, 2(2), 65–72.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. In *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* (Vol. 6, Nomor 2). <https://jurnal.harianregional.com/cakra/full-46629>
- Purbowati, & Kumalasari, I. (2023). Indeks Glikemik Nasi Putih dengan Beberapa Cara Pengolahan. *Amerta Nutrition*, 7(2), 224–229. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.224-229>
- Purwati, I., Yuwanti, S., & Sari, P. (2016). Karakterisasi Tablet Effervescent Sarang Semut (*Myrmecodia tuberosa*) – Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Berbahan Pengisi Maltodekstrin dan Desktrin. *Jurnal Agroteknologi*, 10(1), 63–72.
- Putra, I. G. G. B. S., & Simamora, D. (2019). Potensi Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Perbaikan Jaringan Organ Otak Tikus (*Rattus norvegicus*) Diabetes. *Online) Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 8(2), 84–95. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30742/jikw.v8i2.622>
- Putri, D. C. L. A., Putra, I. N. K., & Suparhana, I. P. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Yoghurt Campuran Susu sapi dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 8–17.
- Putri, E. B. P., & Anggraini, R. (2021). Analisis Kadar Aktivitas Antioksidan, Kadar Besi, dan pH Pasa Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix*



- dactylifera*). *Journal of food Technology and Nutrition*, 20(1), 45–51.
- Qonitah, S. H., Affandi, R. D., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan *High Fructose Syrup* (HFS) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. IX* (Nomor 2).
- Rachma, Y. A., & Darmanti, S. (2022). Total Asam, Total Padatan Terlarut, dan Rasio Gula-Asam Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.) pada Kondisi Penyimpanan yang Berbeda. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 8(1), 36–41. <https://doi.org/10.14710/baf.8.1.2023.36-41>
- Rahmawati, F. C., Djamiatun, K., & Suci, N. (2017). Pengaruh yogurt sinbiotik pisang terhadap kadar glukosa dan insulin tikus sindrom metabolik Effect of synbiotic yoghurt banana on blood glucose and insulin levels in metabolic syndrome rats. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(1), 10–18. <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki>
- Ramadhan, M. R., Harun, N., & Faizah, D. (2015). Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica* Linn) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *SAGU*, 14(1), 23–31. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/3002>
- Rao, S. S. C., Attaluri, A., Anderson, L., & Stumbo, P. (2007). The Ability of the Normal Human Small Intestine to Absorb Fructose : Evaluation by Breath Testing. *Clinics in Gastroenterology*, 5(8), 959–963.
- Raya, M. K., Legowo, A. M., & Wijayahadi, N. (2016). Efektivitas ekstrak umbi sarang semut (*Myrmecodia pendens* merr.& perry) sebagai penurun kadar glukosa darah tikus sprague dawley yang diabetes mellitus. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 4(2), 138–144. <https://doi.org/10.14710/jgi.4.2.138-144>
- Rebecca, O. P. S., Boyce, A. N., & Chandran, S. (2010). Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9(10), 1450–1454. <https://doi.org/10.5897/ajb09.1603>
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldal Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Rosiana, N. M., & Khoiriyah, T. (2018). Yogurt Tinggi Antioksidan dan Rendah Gula dari Sari Buah Apel Rome Beauty dan Madu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 81–90. <https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2018.013.02.2>
- Rumeen, S. F. J., Yelnetty, A., Tamasoleng, M., & Lontaan, N. (2017). Penggunaan Level Sukrosa Terhadap Sifat Sensoris Kefir Susu Sapi. *Jurnal Zootec*, 38(1), 123–130. <https://doi.org/10.35792/zot.38.1.2018.18565>
- Salamah, M.P. 2019. Karakteristik Beras Hitam, Beras Merah, dan Beras Putik Serta, Pengaruhnya Terhadap Gula Darah dan MDA (*Malondialdehid*) Tikus Diabetik. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Samichah, & Syauqy, A. (2014). Aktivitas Antioksidan Dan Penerimaan Organoleptik Yoghurt Sari Wortel (*Daucus Carrota* L). *Journal of Nutrition College*, 3(4), 501–508. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6843>
- Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2015). Karakteristik Yogurt Berbahan Dasar Susu Kambing dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*

dan Hasil Pertanian, 12(1), 22–31.

- Sampurno, A., Cahyati, A. N., & Nofiyanti, E. (2020). Karakteristik Yoghurt Susu Kambing Buah Nangka Dan Cempedak. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 4(2), 121–128. <http://journals.usm.ac.id/index.php/jprt/index>
- Sari, S. G., Susi, & Nurlily. (2017). Komposisi Kandungan Gula Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) yang Tumbuh di Perkebunan Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Journal Pharmascientech*, 01(02), 1–8.
- Sawitri, M. E. (2011). Kajian Penggunaan Ekstrak Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing. *Jurnal Ternak Tropika*, 12(1), 15–21. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/25803%0Ahttps://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/27308%0Ahttps://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/23750%0Ahttp://repository.lppm.unila.ac.id/11103/>
- Setiawati, D., & Yohanes, R. (2017). Analisis Hubungan Kecepatan Terminal dengan Viskositas Zat Cair Menggunakan Software Tracker. *Jurnal Materi dan Pembelajaran Fisika*, 7(2), 1–6. <https://jurnal.uns.ac.id/jmpf/article/view/31378>
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. . (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bagor.
- Silalahi, L. (2019). Hubungan Pengetahuan dan Tindakan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2. *Jurnal PROMKES: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*, 7(2), 223–232. <https://doi.org/10.20473/jpk.v7.i2.2019.223-232>
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., & Fatimah. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 25–29. <https://doi.org/10.32734/jtk.v3i2.1502>
- Sintasari, R. A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 65–75.
- Soviana, E., & Maenasari, D. (2019). Asupan Serat, Beban Glikemik dan Kadar Glukosa Darah Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 19–29.
- Subroto M.A., & Saputro H. 2006. *Gempur Penyakit dengan Sarang Semut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., & Djarkasi, G. (2020). Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil Dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2), 1–8. <https://doi.org/10.35791/jteta.11.2.2020.31278>
- Suhartatik, N., Widanti, Y. A., & Anwar, S. S. (2018). Yoghurt Susu Wijen Dengan Pewarna Alami Ekstrak Buah Naga Merah. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(1), 43–48.
- Suliasih, S., Legowo, A. M., & Tampoebolon, B. I. M. (2019). Aktivitas Antioksidan, BAL, Viskositas dan Nilai L\*a\*b\* dalam Yogurt Drink Sinbiotik antara *Bifidobacterium Longum* dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 151–156. <https://doi.org/10.17728/jatp.3061>
- Tamime, A. ., & Robinson, R. . (1999). *Yoghurt-Science and Technology*, 2nd ed. In *International Journal of Dairy Technology* (2 ed.). Woodhead Publishing Limited. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.1999.tb02857.x>

- Tanaya, C., Kusumawati, N., & Nugerahani, I. (2014). Pengaruh Jenis Gula Dan Penambahan Sari Buah Anggur Probolinggo Terhadap Sifat Fisikokimia, Viabilitas Bakteri Yogurt, Dan Organoleptik Yogurt Non Fat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 94–101. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.33508/jtpg.v13i2.1509>
- Tangvarasittichai, S. (2015). Oxidative stress, insulin resistance, dyslipidemia and type 2 diabetes mellitus. *World Journal of Diabetes*, 6(3), 456. <https://doi.org/10.4239/wjd.v6.i3.456>
- Tarigan, Y. M. ., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2015). Pengaruh Perbandingan Buah Naga Merah Dengan Sirsak Dan Konsentrasi Agar-Agar Terhadap Mutu Selai Lembaran. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 3(2), 205–211.
- Teguh, P. R. K., Nugerahani, I., & Kusumawati, N. (2015). Pembuatan Yoghurt Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.): Proporsi Sari Buah dan Susu UHT Terhadap Viabilitas Bakteri dan Keasaman Yoghurt. *Journal of food Technology and Nutrition*, 14(2), 89–94. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.33508/jtpg.v14i2.1546>
- Triana, L., & Salim, M. (2017). Perbedaan Kadar Glukosa Darah 2 Jam Post Prandial. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*, 1(1), 51–57. <https://doi.org/10.30602/jlk.v1i1.97>
- Tuldjanah, M., Wirawan, W., & Setiawati, N. P. (2020). Uji Efek Ekstrak Etanol Daun Afrika (*Gymnanthemum amygdalinum* (delile) Sch. Bip. Ex Walp) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Rattus norvegicus). *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 2(4), 340–346. <https://doi.org/10.25026/jsk.v2i4.162>
- Utami, P., & Lina, M. 2013. Umbi Ajaib Tumpas Penyakit. Niaga Swadaya, Jakarta.
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagia, H., Ningsih, N., & Dewi, A. C. (2020). Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 30.
- Utami, W. N., Suhartatik, N., & Mustofa, A. (2022). Yoghurt Susu Kacang Arab (*Cicer arietinum* L.) dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Variasi Jenis Gula. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 89–99. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.7149>
- Wahjuningsih, S. B., & Susanti, S. (2018). Chemical, physical, and sensory characteristics of analog rice developed from the mocaf, arrowroot, and red bean flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1), 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012015>
- Wahyudiati, D. (2017). *Biokimia* (E. M. Jayadi (ed.); 1 ed.). Leppim Mataram, Mataram.
- Wahyuni, Y., Nursiswati, & Anna, A. (2014). Kualitas Hidup berdasarkan Karakteristik Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Keperawatan Padjadjaran*, 2(1), 25–34. <https://doi.org/10.24198/jkp.v2i1.79>
- Wang, L., Li, X., Wang, Z., Bancks, M. P., Carnethon, M. R., Greenland, P., Feng, Y. Q., Wang, H., & Zhong, V. W. (2021). Trends in Prevalence of Diabetes and Control of Risk Factors in Diabetes among US Adults, 1999-2018. *JAMA - Journal of the American Medical Association*, 326(8), 704–716. <https://doi.org/10.1001/jama.2021.9883>
- Wati, D. A., & Ninggar, M. L. S. (2023). Analisis Kandungan Vitamin C Pada Teh Kombucha Berdasarkan Variasi Jenis Gula. *Jurnal Gizi Aisyah*, 6(2), 172–177.

- Wening, D. K., Purbowati, & Nafisah. (2022). Optimasi Yoghurt Sari Kedelai (Glycine Max L) Tinggi Serat dan Protein. *Amerta Nutrition*, 6(1SP), 194–199. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1sp.2022.194-199>
- WHO, (World Health Organization). (2024). *World Health Statistics 2024*. World Health Organization. USA.
- Wibawanti, J. M. W., & Rinawidiastuti, R. (2018). Sifat Fisik dan Organoleptik Yogurt Drink Susu Kambing dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(1), 27–37.
- Widya, F. C., Anjani, G., & Syauqy, A. (2019). Analisis Kadar Protein, Asam Amino, dan Daya Terima Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pemulihan Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Untuk Batita Gizi Kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 207–218. <https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25834>
- Widyastuti, A. N., & Noer, E. R. (2015). Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pria Prediabetes. *Journal of Nutrition College*, 4(2), 126–132. <https://doi.org/10.14710/jnc.v4i2.10056>
- Wimpy, & Tri, H. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) dan Ekstrak Keladi Tikus (*Typhonium flagelliforme* Lodd.) dengan Metode DPPH (1,1-Dipheyl-2-Picrilhidrazil).
- Wiriawan, O. (2000). *Pengaruh Pemberian Sukrosa dan Glukosa Sebelum Latihan terhadap Kadar Glukosa Darah Setelah Latihan*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Wolfensohn, S., & Lloyd, M. (2003). Handbook of Laboratory Animal Management and Welfare. In *Blackwell Publishing Ltd* (3 ed.). <https://doi.org/10.1177/026119299502300215>
- Yangilar, F. (2013). As a Potentially Functional Food: Goats' Milk and Products. *Journal of Food and Nutrition Research*, 1(4), 68–81. <https://doi.org/10.12691/jfnr-1-4-6>
- Yanty, Y. N., & Siska, V. A. (2018). Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Antioksidan Dalam Formulasi Sediaan Lotio. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 166–172. <https://doi.org/10.51352/jim.v3i2.123>
- Yuanita, I., Silitonga, L., & Paulini, P. (2014). Pemanfaatan tanaman sarang semut (*Myrmecodia pendans*) sebagai imbuhan pakan ayam pedaging. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 19(2), 138–142. <https://doi.org/10.14334/jitv.v19i2.1042>
- Yuliandri, R., Martati, E., & Wardani, A. K. (2019). Ekstraksi Sarang Semut (*Myrmecodia pendans*) Dengan Microwave-Assisted Extraction Dan Aplikasinya Sebagai Antibakteri Pada Ikan Kakap Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3), 193–202. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2019.020.03.6>
- Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 9(1), 7–15.
- Zulaikhah, S. R., & Luthfi, S. A. C. (2022). Kajian Penambahan Buah Naga Merah Bentuk Tepung dan Jus pada Pembuatan Yoghurt Susu Kambing terhadap Nilai pH, Total Asam dan Viskositas. *Jurnal Sains Peternakan*, 10(2), 12–17.