

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 312 hal.
- Andarwuan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 41 hal.
- Arnous, A., Dimitrus, P.M., dan Panagiotis, K. 2001. *Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines* *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 (2001) : 5736-5742.
- Astawan, M dan A L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 98 hal.
- Barlina, 2007. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman kelapa*, *Jurnal Litri*, Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain (Balitka). 73 hal.
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Branzon, J.A. and J.R Velasco. 1982. *Coconut Production and Utilization*. Metro Manila. Philippines.
- Citramukti, I., 2008, *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*, [Skripsi] Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Daniel R. S. 2014. *Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (Hylocereus sp.) Sebagai Bahan Pakan Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Demam, J. M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Padmawinata, K. (penerjemah). 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung. 550 hal.
- Desrosier, N. W. 1998. *Food Preservation Technology*. Milijohardjo, M. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. UI-Press. Jakarta. 637 hal.
- Desrosier, N. W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Terjemahan: M. Muljohardjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta. 614 hal.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 1981. *Dalam : Daftar Komposisi Bahan Makanan* Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2015. *Rencana Strategis (RENSTRA) Direktorat Jenderal Perkebunan*. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.

- Dubois, M, Gilles, K.A.,Hamilton,J.K., Robers,P.A., dan Fred S.1956. *Calorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances*. Analytical Chemistry. 28 (3) :350-356.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta. Kanisius
- Huang, Y. C., Yung-Ho, C., dan Yi-Yuan, S. 2005. Effects of Genotype and treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food chemistry*. 98(3) : 529-538
- Ihromi, S.,Asmawati, Dewi, S,E.,Muliatiningsih. 2019. *Teh Bubuk Herbal Daun Ashibata dan Kulit Buah Naga*. Jurnal Agrotek Ummat. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Ishak, E. (2012). *Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan*. Makassar, Universitas Hasanuddin.
- Istini, S., Zatnika,A., dan Suhaimi. 2005. *Pektin dalam Pengolahan Pangan*. Seafarming Workshop Report. Bandar Lampung.
- Jamilah, B., C. E. Shao, M. Kharidah, M. A. Dzulkifly, and A. Noranizam. 2011. *Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus) Pell*. *International Food Research Journal* 18 : 279-286.
- Johnson, I.T. and D.T.A. Southgate. 1994. *Dietary fibri and related substance*. Chapman and Hall Publication, London, UK.
- Ketaren, S. 1989. *Minyak dan lemak Pangan*. Universitas indonesia. Jakarta. 315 hal.
- Khoiriyah, U. 2015. *Taksonomi dan Distribusi Balakka (Phyllanthus emblica, L.) di Sumatera Utara Bagian Selatan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Kristanti, D. 2003. *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan Kebun (Edisi Revisi)*. Penebar Swadaya. Jakarta. 104 hal.
- Marisa. M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (Melastoma malabathricum L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (Artocarpus heteropyllusL.)* [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 263 hal.
- Marxen K, Vanseelow KH, Luppemeier S, Hintza R. 2007. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extraxts of Some Microalgal Species by *Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measuremens Sensors*. 7(10) : 2080-2095
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. 216 hal.

- Nurjanah. 1992. *Bahan Tambahan Makanan*. Yayasan Lembaga Konsumen. Indonesia. Jakarta.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., dan Rahim, K. K., 2010. "Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study". *International Food Research Journal*. 40(1) : 47-54.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2016. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Prasetyo, E.G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp.). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Pratomo. 2008. Superiotas Jambu Biji dan Buah Naga. <http://www.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. Diakses [3 Februari 2020].
- Raudhatul A. Heru P.W., Syarifah R. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol. 2. No 3
- Ramadhani, E. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Buah Senduduk (*Melastomata malabathricum* L.) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Kolang Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 10-30 hal.
- Rochmawati, Nia. 2019. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai Tepung untuk Pembuatan Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Surabaya. 19-24 hal.
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus Flabellifer*). *Journal Boga*. Vol 3(1) 297-307 hal.
- Saati, E. 2011. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat :Malang
- Sasina, S. 2012. Prebiotik Activity and Bioactive Compound of The Enzymatically Depolymerized Thailand-/grown Mangosteen Aril. *Journal of Food Research*. 1(1) : 268-276.
- Setyaningsih. D. A. Apriyantono.. dan Sari M.P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3746 : 2008. Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 30 hal.

- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 hal.
- Sundari, D . dan Komari. 2010. *Formulasi Selai Pisang Raha Bulu dengan Tempe dan Daya simpannya (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe and Durability)* 33(1): 93-10.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. B. Yogyakarta. 281 hal.
- Wulandari, W.Y. 2013. *Pengaruh Suhu Pemanasan dan Ukuran Mesh dalam Ekstraksi Senyawa Antosianin Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)*. Surakarta: Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.
- Yenrina, R., Yuliana. dan Dini R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Universitas Andalas. Padang. 120 hal.

