

DAFTAR PUSRAKA

1. Vijaysinha Kakade, Dinesh Jinger, Vishambhar Dayal, dkk. Dragon Fruit: Wholesome and Remunerative Fruit Crop For India. India: Maharashtra; 2020
2. Paula Nogueira, Aline Botelho, Bruna, dkk. Optimization of tropical fruit juice based on sensory and nutritional characteristics. Brazil: Universidade Federal de Lavras; 2017
3. Akhmad Mustofa dan Nanik Suhartatik. Stabilitas Minuman Isotonik Antosianin Beras Ketan Hitam dengan Senyawa Kopigmentasi Ekstrak Bunga Belimbing (*Averrhoa carambola*). Surakarta: Universitas Slamet Riyadi; 2018
4. Zsivanovits G, D. Ludneva dan A. Iliev. Estimation of Anthocyanin Content of Berries by NIR Method. Bulgaria: Agricultural Academy of Bulgaria; 2010
5. Aini, M. N. 2008. Pengaruh Macam Persilangan Terhadap Hasil Dan Kemampuan Silang Buah Naga Jenis Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret; 2008
6. Ide, Pangkalan. Health Secret of Dragon fruit Menguak Keajaiban si Kaktus Eksotik dalam Penyembuhan Penyakit. Jakarta: Elex Media Komputindo; 2009
7. Winarsih, S. Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga. Semarang: Aneka Ilmu; 2007
8. Mutia, Melani. 2008. Pengaruh Tipe Persilangan Terhadap Hasil Buah Naga Jenis Putih (*Hylocereus undatus*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret; 2008
9. Setyowati dan Ari. Analisis Morfologi dan Sitologi Tanaman Buah Naga Kulit Kuning (*Selenicereus megalanthus*). Surakarta: Universitas Sebelas Maret; 2008
10. Wahida Annisa Ermadayanti. Seribu Manfaat pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Surabaya: Departemen Kimia Fakultas Sains ITS; 2018
11. Eka Yudha Chrisanto, Megah Rachmawati dan Rika Yulendasari. Penyuluhan Manfaat Buah Naga Merah Dalam Menurunkan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Mellitus. Lampung: Ilmu Keperawatan Universitas Malahayati; 2020
12. Elsiana Laurencia dan Oentarini Tjandra. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhiz*) Dengan Kromatografi Gas. Jakarta: Universitas Tarumanegara; 2018
13. Nur Saadah Daud, Musdalipah dan Idayati. Optimasi Formula Lotion Tabir Surya Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Menggunakan Metode Desain D-Optimal. Kendari: Akademi Farmasi Bina Husada Kendari; 2018

14. Ansar, Suharjo dan Budi Rahardjo. Kajian Perilaku Pengeringan Sari Buah Dengan Pengeringan Semprot Searah. *Agritech* Vol. 24 No. 3 halaman 155 – 159
15. Djaja Gunardi. *Freeze Drying Technology: for Better Quality & Flavor of Dried Products*. Foodreview Indonesia VOL. VIII/N0.2/FEBRUARI 2013
16. Suryani, A., Hambali, E. dan Rivai M. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya; 2004
17. Amrita Poonia. *Fruits Juice Processing*. India: Banares Hindu University; 2018
18. Hendry GAF, Houghton JD. *Natural Food Colorants*. London: Blackie Academic and Professional; 1996
19. Tariq Pervaiz, Jiu Songtao, Faezeh Faghieh, dkk. Naturally Occurring Anthocyanin, Structure, Functions and Biosynthetic Pathway in Fruit Plants. *Journal of Plant Biochemistry and Physiology*; 2017
20. Mioara Slavu (Ursu), Iuliana Aprodu , S. tefania Adelina Milea, Elena Enachi, dkk. Thermal Degradation Kinetics of Anthocyanins Extracted from Purple Maize Flour Extract and the Effect of Heating on Selected Biological Functionality. Galati: Dunarea de Jos University; 2020
21. Melania Priska, Natalia Peni, Ludovicus Carvalho dan Yulius Dala Ngapa. Review : Antosianin dan Pemanfaatannya hal 79 - 97. NTT: Universitas Flores; 2018
22. Zhaojun Teng, Xinwei Jiang, Fatao He dan Weibin Bai. Review Qualitative and Quantitative Methods to Evaluate Anthocyanins. Cina: Jinan; 2020
23. Wegdan Ali Shehata, Md. Sohail Akhtar dan Tanveer Alam. Extraction and Estimation of Anthocyanin Content and Antioxidant Activity of Some Common Fruits. Oman: University of Nizwa; 2020
24. Thomas G. Mayerhöfer, Susanne Pahlow, dan Jürgen Popp. The Bouguer-Beer-Lambert Law: Shining Light on the Obscure. *ChemPhysChem*; 2020
25. Gallik S, Cell Biology OLM. Determination of the Anthocyanin Concentration in Table Wines and Fruit Juices Using Visible Light Spectrophotometry; 2012
26. Yanlinastuti dan Syamsul Fatimah. Pengaruh Konsentrasi Pelarut Untuk Menentukan Kadar Zirkonium Dalam Paduan U-Zr Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. Banten: Serpong; 2016

27. Luke Evans. Spektrofotometri UV-VIS Latar Belakang Singkat Spektrofotometri. Biochrom: Dukungan Teknis dan Spesialis Aplikasi Biochrom; 2015
28. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Farmakope Herbal Indonesia Edisi II. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia: Jakarta; 2017
29. Dinda Yulia Octaviani, Titania Tjandrawati Nugroho dan Andi Dahliaty. Penentuan Total Konsentrasi Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Dengan Metode pH Diferensial Spektrofotometri. Pekanbaru: Universitas Riau; 2016
30. Yuri Pratiwi Utami, Abdul Halim Umar dan Reny Syahrini. Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijsm. & Binn.). Makassar: Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar; 2017
31. Ummi Kalthum Ibrahim, Ida Idayu Muhammad dan Ruzitah Mohd Salleh. The Effect of pH on Color Behavior of Brassica oleracea Anthocyanin. Malaysia: UiTM; 2011
32. Giusti, M.M. and Wrolstad R.E. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. Maryland: University of Maryland; 2001
33. Ai Mahmudatussa'adah, Dedi Fardiaz, dkk. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2014

