

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrasyid, Z. 2018. Kajian Pengemabangan Sup Krim Jagung Instan Berbahan Dasar Jagung Nikstamal. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Amelia, O. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Selai Jambu Biji Merah. Politeknik Negeri Lampung. Universitas Lampung.
- Andersen, M.O., & Markham, K.R. 2006. Flavonoids: Chemistry, biochemistry, and applications. Boca Raton: Taylor & Francis Goup.
- Anni, F, Asmar. Y, Kasmita. S, Liswarti. Y. 2008. Patiseri Jilid 2. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Azeredo, henriette monteiro cordeiro de. 2009. Study Efeeciency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol. 4, Hal: 2464-2469.
- Badan Standar Nasional. (2009). Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009
- BPOM, 2008. Informaturium Obat Nasional Indonesia. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek
- David, V., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2018). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan *Utilization*. *Jom Faperta*, 5 : 1–14
- Dewi, S., Sutikno., Neti, Y, dan Syarifah, R, M., (2019). Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dengan Menggunakan GC-MS. *Jurnal Teknologi dan Industry Hasil Pertanian*. Vol. 24 (2).
- Dini. 2021. Crème Patisiere. The Flavor Bender. <https://www.theflavorbender.com/creme-patisiere-vanilla-pastry-cream/> . Diakses pada 12 Oktober 2022
- Estiasih, T. Harijono, Waziroh, E., Febrianto, K., 2018. Kimia dan Fisik Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Fransiska. 2021. Pengaruh Substitusi Kulit Buah Naga (*Hylocereas polyrhizus*) Terhadap Kandungan Antioksidan Custard. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. (Vol. 3 No. 1).
- Harris, P. 1990. Food Gels. Elsevier Science. New York.
- Harovitz. 2012. Penggunaan Internet bagi Generasi Y. Surabaya. UM Surabaya.
- Herbach, K.M., Stinizing, F.C., Carle, R. 2006. Betalain Stability and Degradation Structural and Chromatic Aspects. *Jo urnal Science of food*
- Huang, Y. C., Y. H. Chang, and Y. Y. Shao. 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal of Food Chemistry* 98 : 529-538.
- Idawati, N. 2012. Budidaya Buah Naga Hitam Variatas Baru yang Kian Diburu. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.

- Indonesian Chef Association. 2021. Jenis-jenis Krim Dalam Dunia Kuliner. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/jenis-jenis-krim-dalam-dunia-kuliner> . Diakses pada 26 september 2022.
- Isni, Utami. 2009. Relation between mother's nutrition knowledge regarding milk also the other factors and milk consumption history during elementary school age on the student at the firstgrade study in SMPN 102 and SMPI PB Sudirman East Jakarta, 2009 [Skripsi]. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W., 2009, Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylocereus polyhizus*), American Journal of Applied Sciences, 6: 1341-1346
- Jamilah, B.S., C.E., Kharidah.M, Dzulkifli, M.A. dan Noranizam, A. 2011. Physico-Chemical Characteristics of Red Pitaya (*HylocereusPolyrhizus*) Pell. International Food Research Journal Vol.18. Hal: 279-286.
- K.A Buckle, R.A. Edwards. G. H Fleet, M. Wootton. 2010. Food Science (terjemahan). Jakarta. Universitas Indonesia
- Kusnandar, 2010. Kimia Pangan Komponen Pangan. PT. Dian Rakyat. Jakarta
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarata.
- Kristiandi, K. Rozana, Junardi, Maryam, A. 2020. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. macrocarpa*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Vol 2No 1
- Maryanti, A., Lanny, S., Kurniawan, B., dan Sthepen, I. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garciana Mangostana L*). Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung.
- Mastuti, R. 2010. Identifikasi Pigmen Betasianin pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia. Jurnal Biologi. UGM.
- Mei, Nelvita. Miftachul, H. Pihanta, W. 2016. Uji Kadar Betasianin pada Buah Bit (*Beta vulgaris L*) dengan pelarut Etanol dan Pengembangannya sebagai Sumber Belajar Biologi. Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia. Vol.2. No.1
- Moreno, D.A., C. Garcia-Viguera, J.I. Gil and A. Gil-Izquierdo. 2008. Betasianins in the era of global agri-food science, technology and nutritional health. Phytocem. Rev. 7(2):261-280.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, CV. Bogor. 95-96
- Nataliningsih, 2009. Pengaruh Imbangan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) dan Labu Kuning (*Cucurbita maschata ex Poir*) Terhadap Karakteristik Saus Tomat. [Makalah Karya Imliah]. Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., dan Rahim, K. K., 2010. "Antioxidant Study of Pulp and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study". International Food Research Journal. 40(1) : 47-54.

- Panjuantiningrum, Feranose. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- 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.
- Pratama, Y. 2020. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Rosc.*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang.
- Pratomo. 2008. Superiotas Jambu Biji dan Buah Naga. <http://www.ac.id/pasca/pmpt/?p=5> . Diakses pada 12 Oktober 2022.
- Rahmadia, A. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai kelapa Muda [Skripsi]. Program studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sakidja. 1989. Kimia Pangan, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK
- Santoso. 2013. Budidaya Buah Naga Organik Di Pekarangan, Berdasarkan Pengalaman Petani Di Kabupaten Malang. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Dan Sari MP. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sarofatin, A., Wahyono, A. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Naga Merah. In Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan.
- Sidiq, P., Wardani, A., Hidayati, N. 2009. Kimia : SMA/MA Kelas XI. Jakarta : PT. Pustaka Intan Madani.
- Siti, H dan Sutriyati, P. 2009. Bahan Ajaran Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Stauffer, C.E. 1990. Functional Additives for Bakery Foods. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. 2003. Recent advances in betalain research. *Phytochemistry*, 62, 247–269.
- Sumardjo. 2009. Pengantar Kimia : Larutan dan Sistem Koloid. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Dini. 2021. Crème Patisiere. The Flavor Bender. <https://www.theflavorbender.com/creme-patisiere-vanilla-pastry-cream/> . Diakses pada 12 Oktober 2022
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1): 68–85.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarsi dan Hery. 2007. Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas. Kanisius. Yogyakarta

- Wulandari, Rini. 2011. Pengujian zat warna dari kulit buah naga dengan menggunakan spektrofotometer optima sp-300. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang
- 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. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yenrina, R., Yuliana. dan Dini R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas. Padang. 120 hal.
- Yuliza, F.Y. 2012. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan dari Ekstrak Daun Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L*) serta Aplikasinya Sebagai Zat warna. [Tesis]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betasianin dan Kremah Merah dan Kajian Aktivitas Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Tesis]. Program studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana. Universitas Andalas. Padang.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. Jurnal Agropolitan 3(3):1-8.

