

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2007. Teknologi Bahan Alam, Bandung: ITB Press. Hal 38-39
- Anonim. 2007. Elmasonic S 300 (H). Ultrasonic Cleaning Unit. 1 hlm.
- Arlene, A, Anastasia Prima, Lidy Utama dan Airin Anggraini. *The Preliminary Study of Dye Extraction from The Avocado Seed Using Ultrasonic Assisted Extraction. International Symposium on Applied Chemistry.* 16:334-340.
- Bernasconi, G., Gerster, Hauser, Stauble dan Scheneifer. 1995. Teknologi Kimia Bagian 2. Penerjemah : Handjojo, L., dan Paramita, P. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomum burmani*, Nees ex Blume), ISSN No. 0216-0781
- Cameron, D.K dan Wang. 2006. *Application of Protease and High-Intensity Ultrasound in Corn Starch Isolation from Degermend Corn Flour. Journal Food Science University of Arkansas.* 83 (5):505-509.
- Castellar, R., Jose M, Mercedes A, dan Jose A. 2003. *Color Properties and Stability of Betacyanins from Opuntia Fruits. Journal Agricultural and Food Chemistry.* 51. 2772-276
- Chandrasekara, A., Naczki, M., Shahidi, F., 2012. *Effect of processing on the antioxidant activity of millet grains. J. Food Chem.* 133, 1–9.
- Cintas, P dan Cravotto, G. 2005. *Power Ultrasound in Organic Synthesis: Moving Cavitation Chemistry from Academia to Innovative and Large-Scale Applications. The Royal Society Journal of Chemistry,* 35 : 180–196.
- Deka, A., Chougule, B. S., Parveen, A., Lahan, J. P., Barooah, M. dan Boro, R. C. 2015. *Natural Pigment Betacyanin as Tracking Dye for Gel Electrophoresis. Indian Journal of Natural products and Resources.* 6(1): 23-26
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta
- Didinkaem. 2010. Bahan Berbahaya yang Dilarang Untuk Pangan. <http://www.halalguide.info>.

- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (Ditjen POM). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. Halaman 3-5, 10-11.
- Doosti, Kargar, dan Sayadi. 2012. *Water Treatment Using Ultrasonic Assistance: A Review. Proceedings of International Academy of Ecology and Environmental Sciences*. 2(2): 96-110
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis, vol 1*. Marcel Dekker Inc. New York
- Fadillah, Annisa. 2014. Penambahan Asam Sitrat pada Pembuatan Velva Kulit Buah Naga. [Skripsi]. Progam Studi Teknologi Hasil pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 17-28
- Faridah, A., Daimon Syukri, dan Rahmi Holinesti. 2015. *Simple Characterization of Betalain Compound From Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel Solution. International Journal Advanced Science Engineering Information Technology*. 5(3): 207-210.
- Garcia, J.L.L dan Castro, M.D.L. 2004. *Ultrasound-assisted Soxhlet Extraction: an Expeditive Approach for Solid Sample Treatment, Application to The Extraction of Total Fat from Oleaginous Seeds. Journal Chromatography A1034*: 237-242.
- Guenther, E. 1987. Minyak Atsiri Jilid 1, Penerjemah : Ketaren, S. Cetakan 1. Penerbit : Universitas Indonesia. Jakarta.
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimia : Edisi Kedua. ITB. Bandung.
- Havlikova, L, K. Mikova dan Kyzlink. 1983. *Heat Stability of Betacyanins LebersmUnters Forsch*. 177: 247 – 50.
- Herbach, K.M., F.C. Stiningzing dan R Carle. 2006. *Betalain Stability and Degradation Stuctural nd Chromatic aspects. J, Sci. of Food*. Vol 71 Nr. 4
- Idawati, Nurul. 2012. Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 112 hlm.
- Imtiyaj, Khan dan Giridhar. 2015. *Plant Betalains: Chemistry and Biochemistry (a Review). Phytochemistry*. 117. 267 – 295.
- Jamilah, B.S., Kharidah, M., Dzulkifly, M.A. dan Noranizan. 2011. *Physiocemical Chracteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel. International Food Research Journal*. 18: 279 – 286.

- Khuluq, A. D., Simon Widjanarko, S. B., dan Erni Mutini, E.S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3). 172-181
- K.K. Wool, F. N. Fanny Wong, H. S. Catherine Chua and P. Y. Tang. 2011. *Stability the Spray-Dried Pigment of Red Dragon Fruit [Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton and Rose] as a Function of Organic Acid Additives and Storage Conditions*, *Philipp Agric Sci*. 94(3): 264 – 269.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya. 104 hlm.
- Kuldikole, J. 2002. *Effect of Ultrasound, Temperature and Pressure Treatments on Enzym Activity and Quality Indicators of Fruit and Vegetables Juices*. Disertation der Techischen Universitas Berlin. Berlin.
- Kwartiningsih, Endang., Prastika, dan Triana. 2016. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.
- Mastuti, R.2010. Pigmen Betalain pada Famili Amaranthaceae. *Jurnal Biologi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mason, T.J., Chemat, dan Vinatoru. 2011. The Extraction of Natural Productes Using Ultrasound or Microwaves. *Current Organic Chemistry*. 15. 237-247.
- McLellan, M.R., L.R. Lind., R.W. Kime. 1995. *Hue Angle Determinations and Statistical Analysis Multiquadrant Hunter L, a, b Data*. *Journal of Food Quality* 18: 235-240.
- Miryanti, A., Lanny, Kurniawan, dan Stephen Indra. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas katolik Parahyangan. Bandung.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa , dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal kesehatan*. 8(2): 361-367
- Mutiara. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu. 179 hlm.
- Patricia, Arazazu, Antonio, dan Alberto. 2010. *Phenolic-Compound-Extraction Systems for Fruit and Vegetables Samples*. *Molecules*. 15. 8813-8826

- Priatni, Sri dan Aulia Pradita. 2015. *Stability Study of Betacyanin Extract from Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Peels*. *Procedia Chemistry*. 16(2015):438-444
- Putra, R.S. 2011. *Buah Naga: Tidak Cuma Enak, tapi Juga Sarat Obat-Obatan*. Cespleng Jakarta : Transmedia.
- Putri, Ni ketut., Gunawan dan Suarsa. 2015. *Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dan Analisis Kadar Totalnya*. 9(2): 243 - 251
- Ramli, Patimah Ismail, dan Asmah Rahmat. 2014. *Influence of Conventional and Ultrasonic-Assisted Extraction on Phenolic Contents, Betacyanin Contents, and Antioxidant Capacity of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus)*. *The Scientific World Journal*. 7 pages.
- Rebecca, O.P.S., Boyce, A.N, san Chandran. 2010. *Pigment Identification and Antioxidant Properties of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus)*. *African Journal of Biotechnology*. 9(10). 1450 - 1454
- Reshmi, K. M. Aravindhana dan P. Suganya Dev. 2012. *The Effect of Light, Temperature, pH on Stability of Betacyanin Pigments in Bassella Alba Fruit*. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 5(4): 107-110
- Setiawan, Murtinus., Erik Nugroho, dan Lydia Lestario. 2015. *Ekstraksi betasianin dari Kulit Umbi Bit (Beta vulgaris) sebagai Pewarna Alami*. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 17(1-2). 38-43
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti
- Sudarmi, Sri., Subagyo, Susanti, dan Wahyuningsih. 2015. *Ekstraksi Sederhana Antosianin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) sebagai Pewarna Alami*. *Eksergi*. 12(1) : 5 - 7
- Sulick, K. S. 1988. *Ultrasound: Its Chemical, Physical, and Biological Effects*. *VHC Publishers*. New York.
- Suyatma, 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*. Hal 8-9.
- Tang, C.S dan Norziah. 2007. *Stability of Betacyanin Pigments From Red Purple Pitaya Fruit (Hylocereus polyrhizus) : Influence of pH, Temperature, metal Ions and Ascorbic Acid*. *Indo J. Chem*. 7(3): 327 - 331
- Thirugnanasambandham, K. dan Sivakumar. 2014. *Microwave Assisted extraction Process of Betalain from Dragon Fruit and Its Antioxidant Activities*. *Journal of Saudi Society of Agricultural Science*. Hal. 1- 8

- Thompson, L.H dan Doraiswamy, L.K. 1999. *Sonochemistry : Science and Engineering. Industrial and Engineering Chemistry Research* 38 : 1215–1249.
- Treybal, R.E. 1980. *Mass Transfer Operations, 3rd Edition*, pp. 35-36. McGraw-Hill Companies Inc. New York.
- Wahyuni dan Simon Widjanarko. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 300-401
- Wanitchang. 2010. *Maturity Sorting Index of Dragon Fruit. Journal of Food Engineering*. 100(3): 409 - 416
- Wardiyati, S. 2004. Pemanfaatan Ultrasonik Dalam Bidang Kimia. Puslitbang Iptek Bahan (P3IB)-BATAN. Kawasan Puspiptek. Serpong. Tangerang.
- Warisno dan Kres. 2010. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal 8 – 15.
- Winata, E. W dan Yuniarta. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba L.*) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu dan Rasio Bahan: Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2) : 773-783
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Utama. Hal 189-217.
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Pigmen Betacyanin Daun Kremah Merah (*Alternanthera dentate*) dan Kajian Aktivitas Antioksidan serta Aplikasinya pada Pangan. [Tesis]. Progam Studi Teknologi Industri Pertanian Pasca Sarjana Universitas Andalas. Padang