

## DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J.S., Okonkwo, T.M., Lordye, E. 2008. *Effect of stabilizers on the physico-chemical and sensory attributes of thermized yoghurt*. *African Journal of Biotechnology* Vol. 7 (2) pp. 158-163 ISSN 1684-5315.
- Amalya, M. 2013. 20 Tanaman Buah Koleksi Eksklusif. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.
- Ayuningsih, A. I. R. 2015. Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dalam Pembuatan Sirup Jamur Lingzhi Merah (*Ganoderma ludicum*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Azeredo, henriette monteiro cordeiro de. 2009. *Study Efeeciency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots*. *International Journal of Food Science and Technology*. Hal 2464-2469.
- Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta Selatan: PT.Agro Media Pustaka.
- Bird, T. 1987. *Kimia Fisik Untuk Universitas*. Edisi dua. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3544: 2013. *Sirup*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H Fleet , and M. Wootton. 2009. *Food Science*. Purnomo, H., dan Adiono, (penerjemah); 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press). 365 hal.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Calic, N., Devrnja, I., Kostic, M., Kostic. 2013. *Pollen Morphology Viability and Germination of Prunus Domestic acv. Pozegaca*. *Scientia Holticultura* 15: 118-122.
- Dewi, T. Q. 2014. 20 Tanaman Buah Dalam Pot Rajin Berbuah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: AlfaBeta. 202 hal.
- Fachruddin, L. 1998. *Membuat Aneka Manisan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Fadillah, A. 2015. Penambahan Asam Sitrat Pada Pembuatan *Velva* Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fardiaz, S. 1993. Analisa Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada. 199 hal.
- Fatah, M.A. dan Bchtiar, Y. 2004. Membuat Aneka Manisan Buah. Jakarta Selatan: AgroMedia.
- Herawati, H., Bram, K., Budi, N. 2005. *Pengolahan Konsentrat Sari Buah Labu Jepang (Kobucha) dengan menggunakan evaporator*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Bogor, IPB: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. *Effec of genotype and Treatmen on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 96 (2006).
- Idawati, N. 2012. Budidaya Buah Naga Hitam. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Irawati, N. 2013. Enkapsulasi Bakteri Kitinolitik pada Benih Cabai untuk Menghambat Serangan *Sclerotium rolfsii*. [Skripsi]. Pascasarjana Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jamilah, B, S.,C.E., Kharidah.M., Dzul kifli,M.A. and Noranizam, A.2011. *Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus)Pell*. International Food Research Journal 18:279-286.
- Khoiriyah, U. 2015. Taksonomi dan Distribusi Balakka (*Phyllanthus emblica*, L.) di Sumatera Utara Bagian Selatan. [Tesis]. Sumatera Utara. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Khumairoh, F. S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 23 Hal.
- Kumalaningsih, S. 2006. Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kurniati, S. 2011. Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu. (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) Menggunakan Ultra Sonik Batch, [Skripsi]. Malang: Universitas Brawijaya.
- Kusnandar, F., Nuri, A dan Dian, H. 2003. Analisis Pangan. Buku Materi Pokok Pangan 4411/3sks/Modul 1-9. Universitas Terbuka.
- Kusumawati, A. F. 2010. Kualitas Sirup yang dibuat dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi. Program Studi Biologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. Balai Penelitian Obat dan Aromatik.
- Mastuti, R. 2010. Pigmen Betasianin Pada Famili *Amaranthaceae*. Dipresentasikan di Basic Science Seminar VII. 20 Februari 2010. [Skripsi]. FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Minifie, B.W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, D. 2011. Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, D. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Pangan. Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: IPB.
- Nugraheni, M. 2013. Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan. Jakarta : Pt Elex Media Komputindo.
- Prasetio, B. 2015. Budidaya Tanaman Buah dalam Pot. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Roza, Y. 2008. Pengaruh Penambahan Vitamin C Murni (*Ascorbic acid*) Terhadap Karakteristik The Hitam Instan. [skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Saati, E.A. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. JIPTUMMDPPM.UMM.Malang.
- Saptoningsih dan Ajat Jatnika. 2012. Membuat Olahan Buah. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Satuhi, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Pres.
- Setyowati. 2004. Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Siew, W.C., Joey, S., Rosemarie, H., Jun W., Potter. 2014. *Diversification of almonds, peaches, plums and cherries – Molecular systematics and biogeographic history of Prunus (Rosaceae)*. Molecular phylogenetics and Evoution 76:35-48.

- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suprpti, L. M. 2005. Sirup Asam. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani. A. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9.
- Tantarayana, P. B. Zubaidah E. 2015. Karakteristik Fisik-Kimia dari Ekstrak Salak Gula Pasir dengan Metode Maserasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol.3 No 2 p.582-593, April 2015.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Bertanam Buah Naga. Bandung: CV Nusantara. 149 hal.
- Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Wiguna, I. 2007. Buah Lezat Berkhasiat Obat. Jakarta: Trubus.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia. 251 hal.
- \_\_\_\_\_. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 245 hal.
- \_\_\_\_\_. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G, Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. *Pangan Fungsional Dan Minuman Energi* . Bogor : M-Brio Press.
- Winarsi dan Hery . 2007. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Yenrina, R., Yuliana., Rasmida. D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 122 hal.
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Kosentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betasianin dan Kremah Merah dan Kajian Aktivitas Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Tesis]. Padang Program studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana Universitas Andalas.