

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, Nuri, Feri K, dan Dian Herawati, 2011. Analisis Pangan. Jakarta. Dian Rakyat.
- Assosiation Official Analysis Chemist (AOAC). 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. AOAC International. Washington DC.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi., dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (2) : 66-74 hal.
- Azeredo, H. M. C., A. C. Pereira., A. C. R. Souza., S. T. Gouveia., and K. C. B. Mendes. 2009. *Study on Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots*. *International Journal of Food science & Technology* : 2464-2469.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008, Kembang Gula bagian 2 : Lunak. ICS 67. 180. 20. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Boakye, A. A., F. D. Wireko-Manu., J. K. Agbenorhevi., and I. Oduro. 2015. *Antioxidant activity, total phenols and phytochemical constituents of four underutilised tropical fruits*. *International Food Research Journal* 22(1): 264
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wotton., 1985. Ilmu Pangan. Penerjemahan Hari Purnomo, Adiono, Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek kesehatan Bahan Tambahan Makanan. Penerbit Bumi Askara. Jakarta.
- Fadillah, A. 2015. Penambahan Asam Sitrat Pada Pembuatan *Velva* Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Fiardilla, F. 2015. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Buah Pala. [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Fitrina, F., A. Ali dan S. Fitriani, 2014. Rasio Lidah Buaya dan Rumput Laut Terhadap Mutu Permen *Jelly*. SAGU Vol 13 No. 1.
- Hasni, K. 2009. Physical Properties of Soursop (*Annona Muricata*) Powder Produced by Spray Drying. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering Universiti Malaysia Pahang.

- Hasyim, H., A. Rahim dan Rosiati. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen *Jelly* dari Sari Buah Srikaya Pada Variasi konsentrasi Agar-agar. *e-j Agrotekbis* 3(4) : 463-474
- 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 Varietas Baru yang Kian Diburu. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- 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.
- Jumri, Yusmarini, dan Netti, M. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA* Vol. 2 No. 1.
- 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.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Noor, M.I., E, Yufita., dan Zulfalina. 2016. Identifikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan *Fourier Transform Infrared* (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)* 5 (1) : 14-16
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. www.ebookpangan.com
- Putri, R.A. 2013. Karakteristik Mutu Permen *Jelly* Daun Sirsak dengan Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L). [Skripsi]. Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Santoso. 2013. Budidaya Buah Naga Organik Di Pekarangan, Berdasarkan Pengalaman Petani Di Kabupaten Malang. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.
- Sayuti, K. dan Rina Y. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan Sari M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.

- Sudjijo, 2008. Petunjuk Teknis Budidaya Sirsak. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2009.
- Syafutri, M.I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2011. Karakteristik Permen *Jelly* Timun Sari (*Cucumis melo*, L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan* 5(2) : 78-86.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1993. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiguna, I. 2007. Buah Lezat berkhasiat Obat. Trubus. Jakarta
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- 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. Padang.
- 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]. Program studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana. Universitas Andalas. Padang.
- Zain, N., M., and M., A., Nazeri. 2016. *Antioxidant and Mineral Content of Pitaya Peel Extract obtained using Microwave Assisted Extraction (MAE)*. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences* 10(17) : 63-68.