

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 Bioteknologi* Vol. 7 (2) pp. 158-163 ISSN 1684-5315.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F & Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anonimus^a. 2016. *Manfaat Buah Naga Merah*. <http://manfaatbuahan.com/2016/03/manfaat-buah-naga-merah>. Diakses : 10 Maret 2017.
- _____^b, 2012. *Nutrijell*. <http://nutrijel.com>. Diakses : 10 Maret 2017.
- _____^c. 2013. *Manfaat Lidah Buaya dan Khasiat Lidah Buaya Untuk Kesehatan*. <http://lidah-buaya.com>. Diakses : 10 Maret 2017.
- _____^d, 2012. *Tabel nutrisi kulit buah naga dan kandungan kimia kulit buah naga*. <http://www.manfaatonline.comtabel-nutrisi-kulit-buah-naga-dan-kandungan-nutrisi-kulit-buah-naga>. Diakses 14 Juli 2017.
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.
- Astawan, Made dan Andreas Leomiro Kasih. 2008. *Khasiat warna-warni makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hml 98
- Azeredo, henriette monteiro cordeiro de. 2009. *Study Efeeciency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots*. *International Journal of Food Science and Technology*. Hal 2464-2469.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. *Jeli*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 1987. SNI 01-02222-1987. *Pewarna Tambahan*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Boer, Y., 2000, *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (Garcinia parvifolia Miq)*, *Jurnal Matematika dan IPA 1*, (1) Hlm : 26-33
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek kesehatan bahan tambahan makanan*. Jakarta : Bumi Aksara. Edisi kedua, hlm 2-3
- Cahanar dan suhanda. 2006. *Makanan Sehat Hidup Sehat*. PT. Kompas Media Nusantara. Jakarta.
- Chang, X.L., Wang, C., Feng, Y. dan Liu, Z. (2006). *Effects of heat treatment on the stabilities of polysaccharides substances and barbaloin in gel juice from Aloe vera miller*. *Journal of Food Engineering* 75: 245-251

- Departemen Kesehatan R.I., 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya. Jakarta.
- Djubaedah, E. J.J. Pardede, E.H. Lubis, E.S Hartanto dan S. Mulyani,. 2002. *Diversifikasi Produk Olahan Daun Lidah Buaya*. Laporan penelitian. Balai Besar Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Cetakan Pertama. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Ferizal, S., 2005. *Formulasi minuman jeli dari campuran sari buah dari sayuran*. Skripsi. Departemen Teknologi pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Skripsi. Institut Pertanian. Bogor, Bogor.
- Fitri, Z. 2009. *Pewarna Alami*. <http://www.zarna.blogspot.com>. Diakses : 11 Maret 2017.
- Furnawanthi,. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Gunasena, H.P.M., dan Pushpakumara, D.K.N.G. (2006). *Dragon Fruit Hylocereus undatus (Haw.) Britton and Rose: a fruit for the future*. Sri Lanka Council for Agricultural Policy. Wijerama Mawatha, Colombo7. Sri Lanka. Hlm : 118. <http://www.worldagroforestry.org>. Diakses : 10 Maret 2017.
- Handayani, P. A, Rahmawati, A. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Jamilah, B, S.,C.E., Kharidah.M., Dzulkifli,M.A. and Noranizam, A. 2011. *Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus Polyrhizus)Pell*. International Food Research Journal 18:279-286.
- Kochhar SP and Rossel JB. 1990. *Detection, estimation and evaluation of antioxidant in food systems*. In: B.J.F. Hudson (Ed.), *Food Antioxidant*. Elsevier Applied Science, London and New York.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga; Pembudidayaan di Pot dan di kebun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan; Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- McVicar, J. 1994. *Jekka's Complete Herb Book*. Kyle Cathie Limited. London.
- Miranda, M., Maureira, H., Rodriguez, K. dan Vega-Calvez, A. (2009). *Influence of temperature on drying kinetics, physicochemical properties, and antioxidant capacity of Aloe vera (Aloe Barbadensis Miller) Gel*. *Journal of Food Engineering* 91: 297-304
- Moechtar, 1990. *Fisika Bagian Struktur Atom dan Molekul Zat Padat Mikromeritika*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.

- Noer Hendry. 2006. *Foods for Digestive Health: Tren Utama Industri Pangan*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php>.
- Nurjanah. 1992. *Bahan Tambahan Makanan*. Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia. Jakarta.
- Panovska, T.K., Kulevanova, S., Stefova., 2005, *In Vitro Antioxidant Activity of Some Teucrium Spesies (Lamiaceae)*, *Acta Pharm*, 55 hlm 207-214
- Pokorny J, and Korczak, J. 2001. *Preparation of natural antioxidant*. In: M. Gordon (Ed.), *Antioxidant In Food*. CRC Press. New York, Washington D.C.
- Riyanto (2006). *Pengawetan Gel Lidah Buaya dengan, Potassium Sorbat, Sodium Askorbat dan Propil Paraben*. Laporan Penelitian, LPPM Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Setijo Pijoto dan Zumiaty. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Setyowati. 2004. Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB press: Bogor.
- Sudarto, Y., 1997, *Lidah Buaya : Seri Budidaya Tanaman Hias*, Kanisius, Yogyakarta, hlm. 9 – 13
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. Hlm : 54-56
- Sudjadi. 1988. *Metode Pemisaha*. Fakultas Farmasi. Universitas Gadjah Mada. Hlm : 167-177.
- Sultana, B. dan Anwar, F. (2008). *Flavonol (kaempferol, quercetin, merycetin) contents of selected fruit, vegetables and medicinal plants*. *Food Chemistry* 108:879-884
- Suprpti, M.L. 1993. *Produk Olahan Buah*. Usaha Offset. Surabaya.
- Suryowidodo, C.W. 1988. *Lidah Buaya Sebagai Bahan Baku Industri Hasil Pertanian*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian (BBIHP). Bogor.
- Trilaksani, Wini. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wagiyo, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek pengembangan Kurikulum. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. (di www.google.co.id, diakses pada tanggal 24 Juli 2017).
- Wiguna, I. 2007. *Buah Lezat Berkhasiat Obat*. Jakarta: Trubus.

- Wijaya, APH. 2002. Pembuatan sirup teh hijau (*green tea*) rendah kalori.[Skripsi]. Bogor : Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Marwati, S. 2013. *Pembuatan Pewarna Alami Makanan dan Aplikasinya*. Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY. Yogyakarta. Hlm : 4-5.
- Wulandari, Rini. 2011. *Pengujian Zat Warna dari Kulit Buah Naga Dengan Menggunakan Spektrofotometer Optima SP-300*. Semarang : Universitas Diponegoro.

