

DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. 2008. Buah Naga Merah. http://dawan1.diskesklungkung.net/wp-content/uploads/2009/09/buah-naga-merah_ix_20091.pdf. Diakses tanggal 3 november 2017.
- [Anonim]. 2009, Aren Sumber Alternatif, Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.31(2) : 1-3
- Arnous, A., Dimitris, P.M., dan Panagiotis, K. 2001. Effect of Principal Polyphenolic Components in Relation to Antioxidant Characteristics of Aged Red Wines *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 (2001) : 5736-5742.
- Aprilia, R. 2010. Proses Pengolahan Selai Nenas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya. [Skripsi] Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 30 Hal.
- Buckle, KA., Edwards, R.A., Fleet G.H., dan Wooton M. 1985. *Food Science*. Purnomo, Hari dan Adiono (penerjemah). 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta. 365 Hal
- Citramukti, I., 2008, Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), [Skripsi] Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- DeMAN, J.M. 1989. *Principle of Food Chemistry* (Terjemahan) *Kimia Makanan*. Bandung: ITB. 50 Hal
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1996. Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1998. *Food Preservation Technology*. Miljohardjo, M. (penerjemah) 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia . Jakarta. 637 Hal
- Dubois, M , Gilles, K . A., Hamilton, J.K., Robers, P . A., dan Fred S. 1956. *Calorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances*. *Analytical Chemistry*. 28 (3) : 350-356.

- Elleuch, M., Dorothea,B., Olivier,R., Souhail,B., Christophe,B., Hamadi,A. 2011. Dietary Fibre and Fibre-Rich by-Products of Food Processing: Characterisation Technological Functionality and Commercial Applications. *Food Chemistry*. 411 Hal
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. 55 Hal.
- Fellows,P.J. 2000. *Food Processing Technology.Principles and Practice*.2nd Ed. Cambridge, England: Woodhead Publishing Ltd.
- Guichard, E., S. Issanchou, A. Descourvieres dan P. Etievant. 1991. Pectin Concentration, Molecular Weight and Degree of Esterification: Influence on Volatile Composition and Sensory Characteristics of Strawberry Jam. *Journal Of Food Science*. 56(6) : 1621-1627
- Herawati, N. 2013. Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosella dan Buah Salam pada Pembuatan Minuman Alami. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*. Jember. 6(1) : 40-50
- Herianto, A. 2016. Studi pembuatan selai campuran pisang (*Musa paradisiaca* L) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru*. 2(2) : 1-12
- Huang, Y. C., Yung-Ho, C., dan Yi-Yuan, S. 2005. *Effects of Genotype and treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food chemistry*. 98(3) : 529-538
- Jaafar, ali, R., Nazri, M., dan Khairudin, W (2009). "Proximate Analysys of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*)" *American Journal of Applied Sciences*. 6(7) : 1341-1346.
- Jaiswal, S. G., Madhumita, P., dan S.N Naik. 2015. Physico-chemical Properties of *Syzygium cuminii* (L) Skeels Jam and Comparative Antioxidant Study With Other Fruit Jam. *Indian Journal of Natural Products and Resources*. 6(1) : 9-15
- Kristanto, D. 2003. *Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan Kebun (Edisi Revisi)*. Penebar Swadaya. Jakarta. 104 Hal
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 264 Hal
- Lutony. T. L. 2007. *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta : 154 Hal

- Mahmud, M. 2013. Peran pectin dan sukrosa pada selai ubi jalar ungu. [Skripsi] Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Marisa. M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 263 Hal
- Marxen K, Vanselow KH, Lippemeier S, Hintze R. 2007. Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements Sensors. 7(10) : 2080-2095.
- Mikkonen, K. S., Maija, T., Peter, C., Chunlin, X., Hannu, R., Stefan, W., Bjarne, H., Kevin, B. H., and Madhav, P. Y., 2009, Mannan As Stabilizers of Oil-In-Water Beverage Emulsions, LWT-Food Science and Technology. 42 (2009) : 849-855
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. 216 Hal
- Muchtadi. T. R. dan Sugiyono. 2008. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Alfabeta. 319 Hal.
- Naeem, M.N., M.N. Fairulnizal, M.K. Norhayati, A. Zaiton, A.H. Norliza, W.Z. Syuriahti, J.M. Azerulazree, A.R. Aswir dan S. Rusidah. 2015. The nutritional composition of fruit jams in the Malaysian market. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 16(1) : 89-96
- Nazaruddin, R., S.M.I. Norazelina, M.H. Norziah dan M. Zainudin. 2011. Pectins From Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *Faculty of Science and Technology, Universiti Kebangsaan Malaysia*. Malaysia 40(1): 19-23.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., dan Rahim, K. K., 2010. "Antioxidant Study of Pupils and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study". *International Food Research Journal*. 40(1) : 47-54.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. Diakses tanggal 3 november 2017
- Saragih, Nursinta M . Mempelajari Pembuatan Permen Jelly dari Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata* Merr). [Skripsi] Jurusan Teknologi Pertanian USU.

- Sasina, S. 2012. *Prebiotic Activity and Bioactive Compounds of The Enzymatically Depolymerized Thailand-Grown Mangosteen Aril*. *Journal of Food Research* . 1(1) : 268-276
- Sengkhampan, N., Chanshotikul, N., Assawajitpukdee, C. and Khamjae, T. 2013. Effects of blanching and drying on fiber rich powder from pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. *International Food Research Journal*. 20(4) : 1595-1600
- Setiawan, E. 2015. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dalam Pembuatan Selai. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. pekanbaru
- Setyaningsih, Dwi. Anton A.. dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press, 180 Hal.
- Sindumathi, G. S. Amutha. 2014. Processing and Quality Evaluation of Coconut Based Jam. *Journal Of Environmental Science, Toxicology And Food Technology*. 8(1) : 10-14
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara aksara. Jakarta. 121 Hal
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 138 Hal
- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 78 Hal
- Sundari, D. dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe And Durability). *PGM* 2010.33(1) : 93-101
- Susanto, A 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani. Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Balai Pengujian Mutu Pakan Ternak 826 Hal
- Tarigan, J. BR. 2012. Karakterisasi Edible Film yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.). [Disertasi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Torio. M.A.O.. Saez, J.. dan Merca, F.E. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from sugar Palm (Arenga saccharifera, Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. *Philippine Journal of Science*. 135 (1) : 19-30

Ulfa, p. 2016. Pemanfaatan Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata Merr.*) sebagai bahan substitusi Rumput Laut (*Eushema cottoni*) dalam pembuatan serbuk Agar-Agar. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Wibowo, L dan Evi, F. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheumacottonii*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Jurnal Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan Politeknik Negeri Pontianak.* 8(2) : 101– 09

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama. 53 Hal

Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas.* Yogyakarta. Kanisius. 281 Hal

Yenrina, R., Yuliana. dan Dini R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan.* Padang. Universitas Andalas. 120 Hal

