

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, K., Sumaryati, E dan Su'i, M. 2017. Studi pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan ekstrak angkak. Jurnal Ilmu Pertanian "AGRIKA".Vol.11(2)211-212
- AOAC Internasional. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18 ed. The Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg,MD.
- Atmaka, W., Edhi, N dan Muhmmad, M. K. 2013. Pengaruh penggunaan campuran karagenan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*curcuma xanthorrhiza Roxb*). Jurnal Telenosians Pangan. 2:66-74 .
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. 3547.2-2008. Kembang gula-Bagian 2:Lunak. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2011. 3141.1-2011. Susu Segar-Bagian 1. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet,G. H., dan Wootton, M. 2007. Ilmu Pangan Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Press, Jakarta.
- Budiana, N. S dan Susanto, D. 2005.Susu Kambing. Penebar Swadaya. Depok. Hal.80.
- Chik, C. T., Abdullah, A., dan Abdullah, N. 2011. Quality characteristics and acceptability of three type pitaya fruit in a konsumen accepence test. Jurnal of Torism, hospitaly, and Culinary arts. University Tecnology MARA. 3:89-98.
- Citramukhti, I. 2018. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2016. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementrian Pertanian RI. Jakarta.
- Engka, D. L., Kondou, J., dan Koapha, T. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen keras belimbing wuluh. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Farida, A. 2008. Patiseri Jilid 3. Departemen Pendidikan Nasional :Jakarta.

- Fathir, F. N. 2010. Perbandingan kualitas yoghurt dari susu kambing dengan suhu pemeraman yang berbeda. *Jurnal Media Kedokteran Hewan*. 17:144-147.
- Gondosari, A. H. 2015. Energi 5 Elemen : Gula pasir, gula batu, gula jawa dan gula merah dampak terhadap kesehatan tubuh. [Http://www.5elemen.com/energi.5-elemen-gula-pasir-batu-jawa-merah](http://www.5elemen.com/energi.5-elemen-gula-pasir-batu-jawa-merah). diakses 09 September 2018.
- Handayani, P. A., dan Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (*dragon fruit*) sebagai pewarna alami makaan pengganti warna sintetis. *JBAT*. Vol.1 No ISSN 2303-0623.
- Hasyim, H., Rahim, A., dan Rostiati. 2015. Karakteristik fisik kimia dan organoleptik permen *jelly* dari sari buah srikaya pada variasi konsentrasi agar-agar. *Jurnal Agrotekbis*. Vol. 3(4): 463-474.
- Hidayah, T. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Semarang. Semarang.
- Hunterlab. 2008. *Calorimeter vs Spektometer Technical Services*. Department Hunter Association laboratory, Inc. Virginia.
- Ho, L. H., and Latif, N. W. B. L. 2016. Nutritional composition physical properties and sensory evaluation of cookies prepared from wheat flour and pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel flour blends. *Arice Cogent Food and Agriculture*. Vol : (2) 6-7.
- Jamilah B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulkifly, M.A dan Norizan, A. 2011. Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) pell. *Jurnal Internasional Food Research*. Universitas Putra Malaysia. Vol. 18: 279-289.
- Jumri, Y., dan Herawati, N. 2015. Mutu permen *jelly* buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum arab. *Jom Faperta*. Vol. 2 (1): 4.
- Kailaku, S.I., Setiawan, B., dan Suleman, A. 2016. Pengaruh penambahan membran ultrafiltrasi dan ultraviolet terhadap komposisi gizi, sifat, fisikokimia dan organoleptik minuman air kelapa. *Jurnal Littri*. Vol.22 (1) 45-46.
- Kareem, S. O., dan Rahman R.A. Utilization of banana peels for citric acid production by *Aspergillus niger*. 2011. *Agriculture and Biology Journal Of North America*. Vol:(4) 384-387.
- Kayagil, F. 2006. Effect of Tradtional Starter Culture on Quality of Cheese. Thesis Departement of Biotechnology. Middle East Technical University.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebook pangan.com.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan dipot dan dikebun. Depok : Penebar Swadaya.
- Li, C. W., H.W, Hsu., Y.C, Chen., C. C, Chiu., Y. L, Lin and J. J. A, Ho. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *J urnal Food Chemistry*. Vol 95 : 319-327.
- Manihuruk, F. M., Suryati, T dan Arief, I. I. 2017. Effectiveness of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioksidant and antrimicrobial on beef sausage. *Media Peternakan*. 40(1):47-54
- Murtiningsih, H. P., Sudaryati dan Mayagita. 2018. Pembuatan permen jelly kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. *Reka Pangan*. Vol.12 (1) : 67-68.
- Naderi, N., Hasanah M. G., Anis S. M. H., Amid, H., and Yazid M. A. M. 2012. Characterization and quantification of dragonfruit (*Hylocereus polyrhizus*) betacyanin pigments extracted by two procedures. *Jurnal Pertanika of Tropical Agriculture*. Universitas Putra Malaysia. 1 : 33-40.
- Puspadewi, R., Anugrah, R., dan Salbila, D. 2017. Kemampuan *aspergillus wentii* dalam menghasilkan asam sitrat. *Kartika-Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5 (1) : 15-16.
- Permata, I. 2017. Pengaruh Pemberian Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Kandungan Lemak, pH dan Nilai Organoleptik Mayonnaise. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Priatni, S., dan Aulia P. 2015. Stability study of betacyanin ekstrak red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel. Vol.16: 438-444
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2014. Pengaruh penambahan gelatin terhadap pembuatan permen jeli dari bunga rosella (*Hibicus sasabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*. 14:(1): 37-34.
- Rayta, N., Taufik, E., dan Arief, I. I. 2017. Karakteristik kimia, fisik dan mikrobiologis susu kambing peranakan Ettawa di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 05(1): 1-3.
- Rindengan B., Karouw, S., Towaha, J dan Hutapea, R. 2007. Pengaruh perbandingan air daging kelapa dan penambahan daging kelapa muda serta lama penyimpanan terhadap serbuk minuman kelapa. *Jurnal Littri*. Vol. 13.
- Saneto, B. 2005. Karakteristik kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agrika*. Volume 2(2).143-149.
- Sari, S. M., Ardi, A. C., dan Andrias, D. R. 2015. Daya terima dan total cost kombinasi sari kulit buah naga merah dan buah jambu biji merah. *Media Gizi Indonesia*. Vol.10 (2).

- Suardana, I. W., dan I. B. N. Swacita. 2009. Higiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip Dasar. Denpasar:Udayana University Press.
- Susilorini, T.E dan Sawitri M.E. 2006. Produk Olahan Susu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Swetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Teguh, R. P. K.,Nugerahani, I., danKusumawati, N. 2015. Pembuatan yoghurt buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus* L) proporsi buah dan susu UHT terhadap viabilitas bakteri dan keasaman yoghurt. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol.14(2).
- Utama, T. P., dan Juliyarsi, I. 2016. Karakteristik mutu permen Jeli dadih susu sapi dengan penambahan ekstrak daun sirsak sebagai pangan fungsional. Buletin Sintesis. Yogyakarta.
- Waladi, 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylosereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Jurnal online Mahasiswa Fakultas Pertanian. Volume 2(1) : 1-11.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Zainoldin, K.H., dan Baba, A.S. 2012. The effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on physicochemical, proteolysis and antioxidant activity in yoghurt. Internasional Jurnal of Biological and Life Sciences 8: 93-98.

