

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Antara, N., dan Wartini, M. 2014. Aroma dan Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Ebook. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan :Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Beck, M. 2011. Ilmu Gizi dan Diet Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat dan Dokter. Yayasan Essentia Medica : Yogyakarta.
- Bihagi S. F. and H. Jalal. 2010. Goaty Odour In Milk Its Prevention. Research Journal of Agricultural Sciences 1 (4) : 487-490.
- Bizri, N. J., and Wahren, A L. 1994. Citric Acid and Antimicrobials Affect Microbiological Stability and Quality of Tomato Juice. Journal of Food Science. Vol. 59, page 130-134.
- Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Pustaka Mina. Jakarta.
- Cai, Y. Z., Sun. M, and Corke. H. 2005. Characterization and Application of Betalain Pigment From Plants of Amaranthaceae. Trends in Food Science and Technology, 16:370-376.
- Charley, H. Dan C. Weaver. 1998. Foods (A Scientific Approach). Prentice hall Inc. New Jersey.
- Coultate, T. P. 1996. Food The Chemistry Of Its Components. 3rd Edition The Royal Society and Chemistry Company. Cambridge.
- Djaja, Z. 2007. Artikel. Tersedia : <http://fapertaumy.wordpress.com/segudang-gizi-susu.kambing-2/n> Umum Yayasan Tri Dharma, Malang. Diakses 19 Agustus 2018 pukul 23.35 WIB.
- Estiasih, T. 2006. Teknologi dan Aplikasi Polisakarida Dalam Pengolahan Pangan Jilid 1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Ginting, D. S. 2016. Karakteristik Permen Jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. Membuat Aneka Olahan Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Haryadi, P., dan Andarwulan, N. 2004. Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf-Life), Bogor 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Hasrudin, S., Rostianti, dan N. Alam. 2017. Mutu kimia dan organoleptik pasta kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) hasil fermentasi dengan berbagai macam ragi. Jurnal Agroland Vol. 24(1) : 57-63.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica L.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutauruk, H. A. 2017. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Selai Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Medan.
- Jaafar, R. A, A. Ridhwan, N. Z. C. Mahmud, dan R. Vasudevan. 2009. Proximate analyse of Dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). American Journal of Applied Sciences 6(7) : 1341-1346.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., and Hort, J. 2009 Sensory Evaluation : A Partial Handbook. Wiley Blackwell. United Kingdom.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com.
- Mahardika, B. C, Y. S. Darmanto, dan E. N. Dewi. 2014. Karakteristik permen jelly dengan penggunaan campuran *Semi Refined Carrageenan* dan alginat dengan konsentrasi berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3 (3) : 112 – 120.
- Meilgard, M, Civille, G.V, and Carr, B. T. 2006. Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition. CRC Press. USA.
- Midayanto, D., dan Yuwono, S. 2014 Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2:4, 259-267.

- Noor, M. I., E. Yufita, dan Zulfalina. 2006. Identifikasi kandungan ekstrak kulit buah naga merah menggunakan *fourier transform infrared* (ftir) dan fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society*. Vol. 5, No. 1, pp 14-16.
- Nurlatifah, L. 2017. Kajian Jenis Penstabil dan Campuran Kulit Buah Naga Merah dan Putih Terhadap Karakteristik *Soft Candi Jelli* Kulit Buah Naga. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan.
- Padmaningrum, R. T. 2013. Pembuatan Jelly Dari Buah-Buahan. Makalah Pelatihan Penerapan Teknologi Tepat Guna. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. Masters Thesis. Universitas Sebelas Maret.
- Permata, I. 2017. Pengaruh Pemberian Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kandungan Lemak, pH, dan Nilai Organoleptik *Mayonnaise*. Skripsi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Padang: Universitas Andalas.
- Pertiwi, Y. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Air, pH dan *Redness* (a*) Permen Jeli Susu Kambing. Skripsi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Padang: Universitas Andalas.
- Piliang, W. G., dan S. Djojosoebagio. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. Edisi Kedua. Jakarta : UI Press.
- Prasetyo, E. G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah Naga pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp.*). Skripsi. Jember: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Putri, Y. M., S. Mulyani dan Y. B. Pramono. 2013. Perubahan Total Gula, Serat Kasar dan Angka IOD Pada Es Krim Dengan Konsentrasi Substitusi Jagung Manis (*Zea mays*) yang Berbeda. *Animal Agriculture Journal* 2 (3) : 116-122. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahayu, E.P. 2001 *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Saati, E. A. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang.

- Saleh, E. 2004. Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Digital Library. Program Studi Produksi Ternak. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Sanger, G. 2009. Mutu Permen Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Pasific Journal. Vol. 2(3) : 374 – 375.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Magistra No. 75 Th. XXIII. ISSN 0215-9511.
- Sari, S. M., A. C. Adi, dan d. R. Andrias. 2015. Daya Terima dan Total Cost Kombinasi Sari Kulit Buah Naga Merah dan Buah Jambu Biji Merah. Media Gizi Indonesia. Vol. 10, No. 2.
- Sepryadi, T. 2015. Pengaruh Pemakaian Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Kue Ku. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Sodiq, J., dan A. Sodiq. 2002. Penggemukan Domba. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Standar Nasional Indonesia Kembang Gula. SNI 3547.2-2008. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. Standar Nasional Indonesia Susu Segar. SNI 3141.1-2011. Badan Standarisasi Nasional. Indonesia.
- Steel, R. G. D and J. H. Torrie. 1991. Principles and Procedure of Statistic a Biometrical Approach. 2nd Edition. London: McgRAW-Hill International Book Co.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty.
- Sulistianingsih, Y, V. S. Johan, N. Herawati. 2017. Pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jelly buah pedada. Jom FAPERTA Vol. 4(2).
- Susanto, N. S. Dan Budiana. 2005. Susu Kambing. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilorini, T. E., dan M. E. Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu. Depok: Penebar Swadaya. Hal: 83.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 2: 66-73. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.

- Tejasari. 2005. Nilai- Nilai Gizi Pangan. Graha Ilmu. Jakarta.
- Umayah, Evi, U., dan Moch. Amrun, H. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose). Jurnal Ilmu Dasar, Vol. 8 No. 1 : 83-90.
- Utama, T. P. 2015. Karakteristik Mutu Permen Jeli Dadih Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Sebagai Pangan Fungsional. Skripsi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Padang: Universitas Andalas.
- Wahyuni, R dan M. Nugroho. 2014. Pengaruh penambahan ekstrak kulit buah naga super merah terhadap produk mie kering. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 (2) : 93-102.
- Waladi., Vonny, S. J., dan Faizah, H. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Jom Faperta Vol. 2 No. 1. Universitas Riau.
- Waysima dan Adawiyah, D. R. 2010. Evaluasi Sensori. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Widayanti, N. 2013. Karakterisasi Membran Selulosa Asetat Dengan Variasi Komposisi Pelarut Aseton dan Asam Format. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Jember.
- Widuri, H., E. Budiyanti dan R. Fatoni. 2016. Prarancangan Pabrik High Fructose Syrup Dari Tepung Tapioka Kapasitas Produksi 110.000 Ton/Tahun. Skripsi Thesis. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., Chiu, C. C., Lin, Y. I., and Ho, J A. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. Food Chemistry, 95: 319-327.
- Zainoldin, K. H., dan Baba, A. S. 2009. The Effesct of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on Physicochemical, Proteolysis, and Antioxidant Activity In Yoghurt. World Academy of Science, Engineering ang Technology 60.