

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2008. Kualitas dan Potensi Dadih sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *J. Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*.11 (3): 115-120.
- Afifah, K., Sumaryati, E., dan Su'i, M. 2017. Studi pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (*Hylocereus costaricensis*) dan ekstrak angkak. *Agrika Ilmu-Ilmu Pertanian*, 11(2), 206-220.
- Amamalia, R. R., Lestari, E., dan Safitri, N. E. 2021. Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan permen jeli. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 123–130.
- Arsa, M. 2016. Proses pencoklatan (*browning process*) pada bahan pangan. Universitas Udayana
- 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.
- Attar, S.H., Gundesli, M.A., Urun, I., Kafkas, S., Kafkas, N.E., Ercisli, S., Ge, C. Mlcek, J., & Adamkova, A. 2022. Nutritional Analysis of Red-Purple and White-Fleshed Pitaya (*Hylocereus*) Species. *Molecules*, 27, 808
- AOAC. 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Analytical Chemist. Virginia USA: Association Of Official Analytical Chemist, inc
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bernita, V. 2015. Modifikasi Bahan Baku Permen Kalamansi Dengan Variasi Persentase Penambahan Buah Naga Merah. Skripsi Teknologi Industri Pertanian: Universitas Bengkulu
- 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

- Dhalmi, D. S. 2011. Pengaruh Penambahan Dadih terhadap Kadar Air, Ph, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli. Skripsi. Fakultas Pertenakan Universitas Andalas.
- Dhingra, S., dan S. Jood. 2007. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour. *Food Chemistry*. Volume 77, Issue 4, June 2002, Pages 479-488
- Dolson. 2007. Penggunaan Fruktosa. Gula Buah. Cipta Karya: Jakarta.
- Effendi, H. 2003. Telaah Kualitas Air bagi Pengelolaan Sumber Daya Lingkungan Perairan. Kanisius: Yogyakarta
- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S., & Pance, Y. 2022. Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 267-277
- Fildawati, S., Advinda, L., dan Anhar, A. 2017. 'The Effect of Mango Juice (*Mangifera Indica*) and Long Ripening on the Quality Of Cow's Milk Curd', 1(2), pp. 1-11.
- Fitri, A., dan Rahmi, H. 2016. Pengaruh Gula Terhadap Kualitas Selai Kulit Buah Naga. FPP UNP. Padang.
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. Membuat Aneka Olahan Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hardiyanti. 2009. Warna Alami. Jurusan Geografi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Makassar: Makassar.
- Hidayat dan Saati. 2006. Membuat Pewarna Alami: Cara sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Huda, S., Sahputra, A., Anggono, W. A., dan Wahyuni, R. 2015. Pemanfaatan daun kersen (*muntingia calabura*) sebagai permen jelly terhadap daya terima konsumen. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.35891/tp.v6i1.463>
- Jaafar, A.R., Rahman, A.R.B.A, Mahmud, N.Z.C. and Vasudevan, R. 2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences*, 6 (7): 1341-1346.

- Jamilah B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulkifly, M.A dan Norizan, A. 2011. Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) peel. Jurnal Internasional Food Research. Universitas Putra Malaysia. Vol. 18: 279-289.
- Jaya, S.S. 2015. Kajian Mutu Fisikokimia dan Sensori Es Lilin Markisa dengan Konsentrasi Sari Bengkuang dan Jenis Penstabil Yang Berbeda. Laporan Praktek Kuliah Lapangan. Tidak dipublikasikan Universitas Sumatera Utara, Medan
- Julfan, Noviar Harun dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) dalam Pembuatan Dodol. Jurnal Faperta. Volume 3(2).
- Julianti R., 2010. Ekstrak Sari Buah Dan *Jelly* Drink. Diakses pada tanggal 25 September 2015.
- Juliyarsi, I., Melia, S., Setiawan, RD, dan Pangestu, S. 2023. Sensory Properties of Dadih Jelly Candy with The Addition of *Clitoria Ternatea* Flower Extract. Jurnal Ilmu Gizi, 4(1), 17–21.
- Juwita, P. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Serat, Tekstur dan Organoleptik Permen *Jelly* Susu Kambing. [Skripsi]. Peternakan Universitas Andalas.
- Kareem SO dan Rahman RA, 2011. Utilization of Banana Peels for Citric Acid Production by *Aspergillus niger*. Agriculture and Biology Journal of North America.; 384-387.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Ebookpangan.com
- Kristanto, D. 2009. Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lesmana, S.N., T.I. Putut S., N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Susu. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi.7(1), 28-39.
- Malik, I. 2010. Pembuatan Permen *Jelly*. [http://iwan malik.wordpress.com](http://iwan%20malik.wordpress.com). Diakses pada 15 Februari 2023.
- Manihuruk, F. M., Suryati, T., & Arief, I. I. 2017. Effectiveness of the red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel extract as the colorant, antioxidant, and antimicrobial on beef sausage. Media Peternakan, 40(1), 47-54

- Megawati, dan Adientya, Y.U. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Mendoza F, Dejmek P, dan Aquilera JM. 2006 Calibrated Color Measurement of Agricultural Foods using Image Analysis. *Postharvest Biol and Technol.* 41(3): 285-295.
- Muawanah, A., I. Djajanegara, A. Sa'duddin, D. Sukandar, dan N. Radiastuti. 2012. Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dalam Proses Formulasi Permen *Jelly*. *Valensi.* 2(4) : 526-533. ISSN : 1978 – 8193.
- Noor, M. I., Yufita, E., Fisika, J., & Matematika, F. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia Identification Content of the Red Dragon Fruit Extract Skin Using Fourier Transform Infrared (FTIR) and Phytochemistry. *J. Aceh Phys. Soc.*, 5(1), 14-16.
- Noviyanty, A., & Salingkat, C. A. 2019. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [The Effect of Solvent Type to The Quality of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) Extracts] Latar Belakang Salah satu tumbuhan yang memiliki kandu. 5(3), 271–279
- Pangestu, S. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol, Kecerahan (L*) DAN Penilaian Sensori Permen Jeli Dadih. Skripsi. Peternakan. Universitas Andalas.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. Masters Thesis. Universitas Sebelas Maret.
- Pertiwi, Y., Sandra, A., & Putra, A. A. 2019. Karakteristik permen jeli susu kambing yang ditambahkan berbagai konsentrasi jus kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal of Livestock and Animal Health*, 2(1), 10-13.
- Purwati, E., B. S. Putra, Y. D. Jornalis dan Y. Sayoeti. 2015. Influence of *Pediococcus Pentasaceus* Isolate “Dadiah” (Buffalo Milk Fermented in Bamboo) The Bowel Frequency, Secretory Immunoglobulin a Level and Height of Ileum Villi of The Mice Epec Induced Diarrhea. *Proceedings of The ICMPBB 2015.*

- Putri, F. 2022. Pengaruh Penambahan Dadih Pada Es Krim Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Total Koloni Bakteri, dan pH. Skripsi. Peternakan Universitas Andalas.
- Rahayu. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2014. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains. 14(1): 37-44. ISSN 0852-8349.
- Rohman, E., & Maharani, S. 2020. Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2), 97-107
- Rizqiati H, Sumantri C, Noor RR, Damayanthi E, dan Rianti E. 2015. Isolation and Identification Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Form North Sumatera River Buffalo Milk. *IJAVS*. 20:87-94
- 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.
- Sari, S. S., dan Nurhidajah, N. 2022. Pemanfaatan Sari Kulit Buah Naga sebagai Upaya Peningkatan Nilai Fisik dan Sensori pada Permen *Jelly* Sari Tempe. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 11(01):60-72
- Saraswati, D. S., & Ayu, D. F. 2023. Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah sebagai pewarna alami minuman probiotik sari buah sirsak. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 48-58.
- Saneto, B. 2005. Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agarika*. Vol 2: 143- 149
- Simanjuntak, L., C. Sinaga., dan Fatimah. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 25-29.
- Siwi, Asintya. N. 2018. Pengaruh Pewarna Kulit Buah Naga Merah Terhadap Potensi Antioksidan, Warna Dan Sensoris Permen Jeli Jagung (*Zea Mays. L*). Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (Stikes) Pku Muhammadiyah Surakarta.

- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Edisi ke-4. Penerbit Gredia Pustaka Utama, Jakarta
- Sulistianingsih, Y. Setiaries, V. dan Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen *Jelly* Buah Pedada. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 4 No (2):9
- Sumarlin, La Ode. 2010. Identifikasi Pewarna Sintetis pada Produk Pangan yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Valensi*, 1 (6) 55-62.
- Surono IS. 2003. In vitro probiotic properties of indigenous dadih lactic acid bacteria. *Asian-Australasian J Anim Sci*. 16:726-731.
- Suyatma, N.E. 2009. Analisa Warna. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryono. 2003. Dadih: produk olahan susu fermentasi tradisional yang berpotensi sebagai pangan probiotik. pengantar falsafah sains. Program Pascasarjana/S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syafitri, M.I, Lidiasari, E dan Indrawan, H. 2010. karakteristik permen jelly timun suri (*cucumis melo L*) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*curcuma domestika val*). *Jurnal Gizi dan Pangan* 5 (2): 78-86.
- Tania, D. 2023. Pengaruh Penambahan Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) Terhadap Kadar Air, Antioksidan, Warna, dan Organoleptik Pada Permen *Jelly* Susu. [Skripsi]. Peternakan Universitas Andalas.
- Tazwir, Ayudiarti, D. L., & Peranginangin, R. 2007. Optimasi pembuatan gelatin dari tulang ikan kaci-kaci menggunakan berbagai konsentrasi asam dan waktu ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 2(1): 35-43.
- Triwulandari, D., A. Mustofa, M. Karyantina. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 2(1). 61-66.
- Usmiati, S., W. Broto, dan H. Setiyanto. 2011. Karakteristik dadih susu sapi yang menggunakan starter bakteri probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 16(2): 141-153.

- Wahyuni, R. 2011. *Pemanfaatan kulit buah naga super merah (Hylocereus costaricensis) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan permen Jelly*. Jurnal Teknologi Pangan, volume 2 (1): 68-85.
- Waladi W, Johan VS, Hamzah F.2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.) Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 2(1):1-11.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih, S. 2007, Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga, Semarang: CV Aneka Ilmu.
- Wulandari, D. 2006. Ekstraksi Dan Karakteristik Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam. Program Studi Ilmu Peternakan. Tesis. Sekolah Pascasarjana UGM, Yogyakarta.
- Yustina, I., dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura
- Yuwardasari, E. A., Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas permen jelly dari pektin kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan penambahan gula pasir. Jurnal Fakultas Pertanian. 6(1):1-76

