

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R., Oktaviany, H., & Adisetya, E. (2023). Pemanfaatan Buah Pala dan Daun Cengkeh dalam Pembuatan Minuman Karbonasi sebagai Inovasi Produk Unggulan. *Jurnal Agroforetech*, 1(3), 1836–1847. https://www.researchgate.net/publication/317318890_Development_and_Characterization_of_a_Carbonated_Ginger_Drink
- Abdullah, S. S., Antasionasti, I., Rundengan, G., & Abdullah, R. P. I. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Biji dan Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Metode DPPH. *Chemistry Progress*, 15(2), 70–75. <https://doi.org/10.35799/cp.15.2.2022.44489>
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus s.*). *Media Farmasi Poltekkes Makassar*, 17(2), 157–161.
- Agaus, L. R., & Agaas, R. V. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*). *Medula*, 6(3), 662–666. <https://doi.org/10.46496/medula.v6i3.9648>
- Alamsyah, A. N. (2023). *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional*. Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Ali, M. (2016). Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(1), 216–223. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i1.305>
- Amaliyah, E. R., & Pritasari, O. K. (2018). Pengaruh Perbandingan Proporsi Bubuk Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Mordan Tunjung (Fe (So 4) Terhadap Hasil Pewarnaan Alami Rambut. *E-Jurnal Mahasiswa Unnes*, 7(1), 62–69.
- Ananda, R., & Azhar, M. (2022). Ekstraksi dan Karakterisasi Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus sp.*). *Jurnal Periodic Jurusan Kimia UNP*. <https://doi.org/10.24036/p.v11i1.113067>
- Aristawati, R. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculenta*) dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 56–65. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, R., Audina, S., & Nessa, N. (2019). Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 140–146. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13498>
- Atmaka, W., Sigit, B., & Monris, C. (2015). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Sorbitol terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, dan Kapasitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Unfu (*Ipomea batatas*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 2(3).
- Attar, S. H., Gundesli, M. A., Urün, I., Kafkas, S., Kafkas, N. E., & Ercisli, S. (2022). Nutritional Analysis of Red-Purple and White-Fleshed Pitaya (*Hylocereus*) Species. *Molecules*, 27, 1–20.

- Badan Standardisasi Indonesia. (2004). SNI 01-6993-2004 Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan dalam Pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 1–42.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). SNI 3547.2-2008 Kembang gula - Bagian 2 : Lunak. 1–42.
- Bustaman, S. (2007). Prospek dan Strategi Pengembangan Pala di Maluku. *Perspektif*, 6(2), 68–74.
- Chatterjee, D., Mansuri, S., Poonia, N., Kesharwani, P., Lather, V., & Pandita, D. (2024). Therapeutic Potential of Various Functional Components Presents within Dragon Fruit: A Review. *Hybrid Advances*, 6, 1–17. <https://doi.org/10.1016/j.hybadv.2024.100185>
- Dareda, C. T., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakterisasi dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Chemistry Progress*, 13(1), 48–55. <https://doi.org/10.35799/cp.13.1.2020.29661>
- Dhianawaty, D., Farmasi, F., Halu, U., & Kendari, O. (2015). Kandungan Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Metanol Akar *Imperata cylindrica* (L) Beauv . (Alang-alang) Total Polyphenol Content and Antioxidant Activity of Methanol Extract of *Imperata cylindrica* (L) Beauv . (Alang-alang) Root. *Bandung Medical Journal*, 47(1), 60–64.
- Dumadi, S. R. (2018). Pemanfaatan Limbah Daging Buah Pala Tua di Maluku. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*, 5(1), 7–12. <https://doi.org/10.29122/jrl.v5i1.1873>
- Dusun, C. C., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2020). Perbedaan Aktivitas Antioksidan Minuman Segar dan Minuman Instan dari Jahe (*Zingiber officinale* var *rubrum*), Pala (*Myristica fragrans* Houtt), dan Serai (*Cymbopogon nardus* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 108–117.
- Elfiyani, R., Widayanti, A., & Rahayu, B. (2016). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pektin sebagai Gelling Agent terhadap Sifat Fisik Marshmallow Antisariawan Ekstrak Kental Daun Saga (*Abrus precatorius* L.). *Jurnal Farma Sains*, 3(2), 65–71.
- Engelen, A. (2017). Analisis Sensori dan Warna pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jtech*, 5(1), 8–12.
- Fadhilah, P. S. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Sari Bunga Telang (Clitoria ternatea) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly*. Universitas Andalas.
- Fatjria, R. B., Nurtiana, W., Ningtias, A., Risma, A., Subianto, D., Alhazazie, N., Kurniauli, N., & Siburian, G. (2022). Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan Betalain. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 1–7. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.1-7>
- Hafif, B. (2021). The Strategy to Maintain Indonesia as a Main Nutmeg Producer in the World. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 40(1), 58–70. <https://doi.org/10.21082/jp3.v40n1.2021.p58-70>
- Harijono, Kusnadi, J., & Mustikasari, S. A. (2001). Pengaruh kadar karaginan dan total padatan terlarut sari buah apel muda terhadap aspek kualitas permen jelly. *Agustus*, 2(2), 110–116.
- Hidayat, R., Setyawan, B., & Harsanti, R. S. (2020). Pengaruh Perbandingan Ekstrak Kulit Pisang dengan Gelatin Terhadap Kualitas Soft Candy Kulit Pisang. *Jurnal*

Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang), 2(4), 32–40.
<https://doi.org/10.36526/jipang.v2i1.1214>

- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015a). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49–60.
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015b). Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4683>
- Ingrath, W., Nugroho, W. A., & Yulianingsih, R. (2015). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan dengan Microwave dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1–8.
- Ismail, Y. S., Ulfa, A. H., Putri, I., Sutekad, D., & Fitri, L. (2024). Kemampuan Daya Hambat Ekstrak Buah Pala (*Myristica fragrans* H.) terhadap *Candida albicans*. *Jurnal Bioleuser*, 8(1), 13–17.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., & Noranizan, A. (2011). Physico-Chemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal*, 18(1), 279–286.
- Julianti, D. N., Supriyono, T., Kusfriyadi, M. K., & Sera, A. C. (2018). Kadar Serat, Sifat Organoleptik dan Daya Terima Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Forum Kesehatan*, 8(2), 36–42.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B., & Murtini, E. S. (2007). Extraction and Stability of Betacyanin from Blood Leaf (Study on Water to Ethanol Ratio and Extraction Temperature). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3), 172–181.
- Kori, Y., Ladeska, V., & Wirman, A. P. (2017). Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Pemanfaatan Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi Pectin Isolation Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) And Utilization As A Binder On Toothpaste. *Media Farmasi*, 14(1), 1–16.
- Koswara, S. (2009). Ebook Pangan : Teknologi Pembuatan Permen. In *Ebookpangan* (Vol. 2, Issue 1).
- Kuncoro, H., Nurhidayati, E., & Meylina, L. (2022). Stabilitas Betasianin dari Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Suhu, pH dan Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 9(2), 91–100.
<https://doi.org/10.52161/jiphar.v9i2.421>
- Lampah, A., Tuju, T. D. J., & Lالujan, L. E. (2022). Pemanfaatan Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Sukrosa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i2.50324>
- Lekahena, V. N. J., & Boboleha, M. R. (2020). The Effects of Sucrose Substitution with Sorbitol on Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Seaweed Jelly Candy. *Advances in Engineering Research*, 194, 263–267.
<https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.052>
- Lohita Sari, B., Lily Elfrieda, N. S. A., Marsuan, K., Sapitri, P., & Hafidh, A. (2022). Aktivitas Antioksidan dan Studi In Silico Ekstrak Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Jurnal Farmamedika (Pharmamedica Journal)*, 7(1), 28–40.

<https://doi.org/10.47219/ath.v7i1.142>

- Magalhães, D. S., da Silva, D. M., Ramos, J. D., Salles Pio, L. A., Pasqual, M., Vilas Boas, E. V. B., Galvão, E. C., & de Melo, E. T. (2019). Changes in the Physical and Physico-Chemical Characteristics of Red-Pulp Dragon Fruit during Its Development. *Scientia Horticulturae*, 253(February), 180–186. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.04.050>
- Mahargyani, W. (2018). *Identifikasi Senyawa dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. 1(1), 614–621.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1), 1–10.
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2019). the Effect of Ph of Nutmeg Juice on Reducing Sugar Content and Hard Candy Texture. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19. <https://doi.org/10.33749/jpti.v11i1.5098>
- Miranti. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Permen Jelly Buah Nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116–120. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>
- Muas, I., Nurawan, A., & Liferdi. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Buah naga*.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., & Fajrin, L. L. (2015). Pemanfaatan Nanas (Ananas comosus L.) Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kediri: Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2), 112–122.
- Murtiningsih, Sudaryati, & Mayagita. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan*, 12(1), 67–77.
- Mutia, E. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule) (Jacq.) Swarz). In *Universitas Andalas Padang*. Universitas Andalas.
- Najah, H., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Buah Pala (Myristica fragrans Hout) dengan Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 134–143.
- Nelwan, B., Langi, T., Koapaha, T., & Tuju, T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (Myristica fragrans). *COCOS*, 6(3).
- Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (Hyclocereus costaricensis). *Jurnal Pharmascience*. <https://doi.org/10.20527/jps.v5i1.5781>
- Nianti, E. E., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2018). Pengaruh Derajat Kecerahan, Kekenyalan, Vitamin C, dan Sifat Organoleptik pada Permen Jelly Kulit Jeruk Lemon (Citrus medica var Lemon). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 64–69.
- Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 193–198.
- Nurbaya, S. R., Putri, W. D. R., & Murtini, E. S. (2018). Pengaruh Campuran Pelarut Aquades-Etanol Terhadap Karakteristik Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga

- Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 153–160.
- Nurdjannah, N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. In *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.
- Nurhadiansyah, P. (2020). Review Artikel : Karakteristik Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Prosiding Farmasi*, 6(2), 1135. <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/download/24479/pdf>
- Okiki, P. A., Nwobi, C. P., Akpor, O. B., Adewole, E., & Agbana, R. D. (2023). Assessment of Nutritional and Medicinal Properties of Nutmeg. *Scientific African*, 19. <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2023.e01548>
- P, M. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 50(June 2003), 211–219.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Proporsi (Buah : Sukrosa) dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82–90.
- Praseptianga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 71–83. <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12858>
- Purnomo, B. E., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2016). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Teh Herbal. *Jom Faperta*, 3(2), 1–10.
- Putri, M. A., Khotimah, K., Maghfira, L. L., & Asmediana, A. (2022). Karakteristik Sensoris dan Kimia Selai Mangga Lalijiwa (*Mangifera indica*) Dengan Menggunakan Pemanis Stevia (*Stevia rebaudiana*) Rendah Kalori. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 1(1), 18–26. <https://doi.org/10.20961/jaht.v1i1.262>
- Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>
- Rebecca, O. P. S., Boyce, A. N., & Chandran, S. (2010). Pigment Identification and Antioxidant Properties of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9(10), 1450–1454. <https://doi.org/10.5897/ajb09.1603>
- Rodrigues Vieira, T. R., Lima, A. B., Ribeiro, C. M. C. M., de Medeiros, P. V. Q., Converti, A., dos Santos Lima, M., & Maciel, M. I. S. (2024). Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) as A Source of Betalains and Phenolic Compounds: Ultrasound Extraction, Microencapsulation, and Evaluation of Stability. *Lwt - Food Science and Technology*, 196(1–11). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115755>
- Rumahorbo, P., Karo-karo, T., & Julianti, E. (2015). Pengaruh Konsentrasi Sorbitol dan Lama Perendaman terhadap Mutu Manisan Kering Pepaya. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(1), 63–70.
- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2019). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera odorata Griff*) dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 113–118.
- Sari, Y. (2018). Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah

- Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.19109/ojpk.v2i1.2168>
- Sasongko, A., Lumbantobing, D. F. H., & Rifani, A. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong untuk Produksi Oligosakarida melalui Hidrolisis Kimiawi. *Jurnal Sains Terapan*, 5(1), 17–21. <https://doi.org/10.32487/jst.v5i1.586>
- Selonni, F. (2021). The Effect of Drying Method on The Antioxidant Activity of The Flesh of Nutmeg. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31869/ijpr.v1i1.2437>
- Sembiring, B. B., Fanani, M. Z., & Haris, H. (2023). Pengolahan Selai Buah Pala Pada Skala Industri Rumah Tangga. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 136–146. <https://doi.org/10.30997/jiph.v5i2.10621>
- Shofinita, D., Bindar, Y., Harimawan, A., Jelawijaya, A. A., & Fawwaz, M. (2020). Produksi Ekstrak Bioaktif untuk Aditif Pangan dari Limbah Kulit Buah Naga: Pengaruh Metode Pre-Treatment dan Ekstraksi. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 8(1), 43–50. <https://doi.org/10.30598/ijcr>
- Sipahelut, S. G., Kastanja, A. Y., & Patty, Z. (2020). Antioxidant Activity of Nutmeg Fruit Flesh-Derived Essential Oil Obtained through Multiple Drying Methods. *EurAsian Journal of BioSciences*, 14(1).
- Soesilo, D., Santoso, R. E., & Diyatri, I. (2005). Peranan Sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies. *Majalah Kedokteran Gigi (Dent. J)*, 38(1), 25–28. <http://www.journal.unair.ac.id/filerPDF/DENTJ-38-1-07.pdf>
- Sulistianingsih, Y., Johan, V. S., & Herawati, N. (2017). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–13.
- Suloi, A. F., Nurmiati, & Wailussy, I. (2023). Pengaruh Konsentrasi Pelarut terhadap Kandungan Kimia Ekstrak Daging Buah Pala Fakfak (*Myristica argentea* Warb). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 9(1), 82–88.
- Suloi, A. F., & Suloi, A. N. F. (2021). Bioaktivitas Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Ulasan Ilmiah. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i1.3702>
- Sunardi. (2023). Analisis Gugus Fungsi Dan Penentuan Kadar Total Fenol Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Putih. *Jurnal Redoks: Jurnal Pendidikan Kimia Dan Ilmu Kimia*, 6(1), 8–18. <https://doi.org/10.33627/re.v6i1.976>
- Suraya, A., Sijabat, E., & Syaharani, W. (2022). Pengaruh Jenis Pemanis terhadap Karakteristik Fisik dan Hedonik Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Seminar Nasional Teknologi Sains Dan Humaniora (SemanTECH)*, 4(1), 20–28.
- Suseno, T. I. P., Fibria, N., & Kusumawati, N. (2008). Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 7(1), 1–18.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press*.
- Ulfa, H. (2021). *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Air terhadap Karakteristik Permen Jelly*. Universitas Andalas.
- Wahyuni, F., Basri, Z., & Bustami, M. U. (2013). Pertumbuhan Tanaman Buah Naga

- Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Berbagai Konsentrasi Benzilamino Purine dan Umur Kecambah secara In Vitro. *E-Journal Agrotekbis*, 4(3), 332–337.
- Wang, H., Provan, G. J., & Helliwell, K. (2000). Tea flavonoids: Their Functions, Utilisation and Analysis. *Trends in Food Science and Technology*, 11(4–5), 152–160. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(00\)00061-3](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(00)00061-3)
- Wardhana, D. I., Assadam, A., Nalawati, A. N., & Murwanti, R. (2022). Produksi gula pereduksi dari kulit kopi robusta dengan metode hidrolisis asam. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 164–170. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.10176>
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2022). Sifat Fisikokimia dan Hedonik Cookies Oats dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2>
- Winarti, C., & Nurdjannah, N. (2005). Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(2), 47–55.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). The Use of Low Calorie Sweetener in Orange Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Velva Production. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 12–21. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Yuwidasari, E. A., Yudiono, K., & Susilowati, S. (2019). Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir. *Jurnal BisTek PERTANIAN: Agribisnis Dan Teknologi Hasil Pertanian*, 6(01), 28–41. <https://doi.org/10.37832/bistek.v6i01.8>

