

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawati. 1993. *Budidaya Rumput Laut dan Cara Pengolahannya*. Bharatara Niaga Media. Jakarta
- Anggadireja, J. T., dan A. Zatznika., Purwoto H., Istini, S. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 133 hal.
- Anis, E. 2002. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut . *Jurnal Gamma*. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2004. *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Selai Dan Dodol*. IPB. Bogor.
- Asben, A. 2007. *Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan Dalam Pembuatan Fruit Leather Nenas (Ananas comosus Merr) dengan Penambahan Rumput Laut*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Azeredo, H. M. C., Ana, C.P., Arthur, C. R. S., Sandro, T. G dan Kenya, C. B. M. 2009. Study on Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots. *International Journal of Food science & Technology*. Vol. 44: 2464-2469.
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wooton. 1986. *Ilmu Pangan*. Ui Press. Jakarta.
- Cai Y., M. Sun & H. Corke. 2005. *HPLC characterization of betasianins from plants in the Amaranthaceae*, *J. Chromatogr. Sci.*, 43, 454-60.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitatif Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah Dan Penggunaan Jenis Pelarut). Skripsi. Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Darmawi A.W. 2011. *Optimasi proses ekstraksi, pengaruh pH dan jenis cahaya pada aktivitas antioksidan dari kulit buah naga (Hylocereus p)*. <http://www.google.com/url?space.library.uph.edu:8080/bitstream/123456789/241/1/capter%20.pdf> diakses Februari 2013
- Davis GR 1963. Yagoda papers: *A permanent record of Benedict's Test for reducing sugar*. *Clin Chem Acta*8:635-636.
- Deman, J. M. 1997. *Kimia pangan*. Diterjemahkan Oleh Kosasih Padmawinata, Bandung: Penerbit ITB.

- Depkes R.I. 1994. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Keputusan Menkes RI No.322/Menkes/SK/IV/1994
- Enie, A. B. 1997. *Fruit Leather, Leather Yang Bukan Kulit*. Majalah Pangan. Jakarta.
- Enie dan Nami. 1992. *Penelitian Pembuatan Makanan Ringan Asal Buah-Buahan Tropis. Pengaruh Sulfit dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Fruit Leathers*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor
- Gibney, M. J. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC
- Guyton, A.C., Hall, J.E. 2008. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Jakarta: EGC
- Hambali, E, Ani Suriyani dan Waldi, 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Herianto, Saputra. 2007. *Studi Substitusi Rumput Laut Dalam Pembuatan Fruit Leathers Nenas*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Padang
- Historiarsih RZ. 2010. *Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella*. *Undergraduate thesis, Faculty of Industrial Technology*. Diakses melalui <http://eprints.upnjatim.ac.id> pada tanggal 24 juli 2018.
- Holmes EJ. 1968. *A ninhydrin histochemical test specific for hair keratin*. *J Histochem Cytochem* 16(6):428-432.
- Huang, D., Ou, B., and Prior, R. L. 2005. *The Chemistry Behind Antioxidant*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ide, P. 2009. *Healthy Secret Of Dragon Fruit*. PT Elex Media Komputindo . pp.7. Jakarta
- Istini, S., A. Zalnika dan Suhaimi. 1985. *Manfaat Rumput Laut Dan Pengolahannya*. Seafarming Workshop Report, Bandar Lampung, 28 Oktober-1 November 1985.
- Jamilah, B. S., C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A. And Noranizan, A. 2011. *Physicochemical characteristics of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. *International Food Research Journal* 18:279-286.
- Kanner, K., Harel, S., and Granit, R. 2001. *Betalains – A new class of dietary cationized antioxidants*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49, 5178-5185. Khalida Y, 2010. *A comparative study on the extraction of betacyanin in the peel and flesh of dragon fruit*. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering Universiti Malaysia Pahang. Malaysia.
- Kartika, B. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Karyadi, D., dan Muhilal. 1990. *Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan*. PT. Graamedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Khalida, Y. 2010. *A comparative study on the extraction of betacyanin in the peel and flesh of dragon fruit*. Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering Universiti Malaysia Pahang. Malaysia
- Khumairoh, S. F. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari campuran Kolang-Kaling Dan Kulit Buah Naga. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Padang
- Khuluq, A. D., Simon, B. W dan Erni, S. M. 2007. Estraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Peralut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 8(3): 172-181
- Kristanto, Andri. 2008. *Perancangan Sistem Informasi Dan Aplikasinya*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Perbandingan Kunyit – Asam dengan Air Terhadap Mutu Permen Kunyit Asam. (Skripsi). Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan. 48 Hlm.
- Leisner, L. dan W. Rodel. 1976. *The Stability of IMF with Respect to Microorganism*. di dalam R. R. Davies, G. G. Birch, and K. J. Parker. (eds) Intermediate Moisture Foods. Applied Science Publisher LTD., London.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP. Semarang
- Lewicki P. P., Lenart A. 2006. *Osmotic Dehydration of Fruit and Vegetables*. Di dalam Mujumbar AS (ed). Handbook of Industrial Drying. Second Editin Revised and Expanded. Taylor and Francis Group, London.
- Mcguire, R.G. 1992. *Reporting of Objective Color Measurements*. HortScience 27, 1254–1255.
- Morales F. J., dan Babel M. B. 2002. “Antiradical Efficiency of Maillard Reaction Mixtures in a Hydrophilic Media”. J. Agric. and Food Chem 50: 2788-2792.
- Muchtadi T. R. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. 3rd ed. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan *Fruit leather* Kajian Dari Buah Pencampur. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang

- Panjuantiningrum, Feranose. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. Skripsi, Universitas Sebelas Maret. [Diakses pada tanggal 23 Februari 2014]
- Petriana, G., Lydia N. L., dan Yohanes L. 2011. *Pengaruh Intensitas Cahaya Degradasi Warna Yang Diwarnai Umbi Bit Merah*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Putri, K., Netti, H., Dan Faizah, H. 2017. Pemanfaatan Daging Buah Kuini Dalam Pembuatan Produk *Fruit Leather* Dengan Penambahan Daging Buah Naga Merah. *Jom FAPERTA Vol. 4 No. 2*.
- Raab dan Oehler. 2000. *Making Dried Fruit Leather*. Extention Foods And Nutrition Specialist. Origion State University
- Ranghuramulu, N. K., N. Madhawan dan S. K. Sundaran. 1983. *A Manual of Laboratory Technique*. National Institut of Nutrition, Hyderabad. India
- Saati, E. 2011. *Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut*. [http://researchreport.umm.ac.id/research/download/abstract_research_report_176.p](http://researchreport.umm.ac.id/research/download/abstract_research_report_176.pdf) dfd diakses Maret 2013
- Safitri, A. A. 2012. *Studi pembuatan fruit leather mangga-rosella*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Saneto, B. 2005. *Karakterisasi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.)*. Jurnal Agarika. Vol 2:143-149.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia No. 1718. 1996. Syarat Mutu Manisan Kering. Jakarta [ID]: Badan Standarisasi Nasional.
- Sayuti, K. dan Rina Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Setyaningsih, Dwi., Anton, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.180 hal.
- Shahidi, F. dan Marian, N. 1995. Food Phenolics, Sources Chemistry Effects. Applications Technomic Publ., Lancaster
- Shin, J.E., L. Salim, dan P. Cornillon. 2002. *The Effect of Centrifugation on Agar/Sucrose Gels*. Food Hydrocolloids. Vol. 16 issue 2. 89-94.
- Simanjuntak, L., dan Sinaga, C. 2014. *Ekstraksi Pewarna Alami Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)*. 3(2).25-29.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor. IPB. 144 hal.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty

- Sudoyo, A.W. Setiyohadi B., Alwi I., Simadibrata M., Setiati S. 2009. *Ilmu Penyakit Dalam*. Jakarta: Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia
- Sujatmiko, Eko. 2012. *Kamus Teknologi Informasi dan Komunikasi*. Surakarta : Aksarra Sinergi Media.
- Susanto, A. 2009. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water activity dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang pengumpul dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Hal 835.
- Stintzing, F. C., A, Schieber, R, Carle. 2002. Analytical, nutritional and clinical methods section betacyanins in fruits from red-purple pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose. *Food Chemistry*. 77: 101
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter*. (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor : Hal 8-9.
- Syarief, R. dan Halid, H.1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Taoukies, P. S., W. M. Breene, T. P. Labuza. 1999. Intermediate Moisture Food. *Paper No. 14,969 of The Scientific Journal Series of the Minnesota Agricultural Experiment Station*. Department of Food Science and Nutrition, Minnesota.
- Tim Penulis PS. 1994. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Pt Penebar Swdaya. Jakarta.
- Wandansari BD, Agustina LNA, Mulyani NS. 2013. Fermentasi rumput laut *Eucheuma cottonii* oleh *Lactobacillus plantarum*. *Chemical Engineering Journal* 1(1):64-69.
- Warisno dan Kres Dahana. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Buah Naga*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widiya Karya Nasional Pangan dan Gizi. 1993. *Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*. Jakarta
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu
- Winarno, F.G. dan Felicia Kartawidjaj. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wybraniec, S. 2001. *Betacyanins from vine cactus Hylocereus polyhizus*.
Phytochemistry, 58, 1209–1212.

