

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W. dan Handayani, M. N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal FORTECH 1* Vol. (1) Hal. 24. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Aini, K. 2014. Skrining Fitokimia dan Penentuan Aktifitas Antioksidan Serta Kandungan Total Fenol Ekstrak Buah Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq) Sw.). [Skripsi]. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Malang. Jawa Timur. <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/biologi/article/view/36089>. [20 Mei 2017]. Halaman 3.
- Amelia, Okta. 2016. Pengaruh Pektin dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L). Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung. Lampung. Halaman 149-159.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2016. Laporan Kinerja Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. .1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. 2010. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Halaman 365
- Daryono, E.D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia* Vol. 7, No. 01. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Nasional. Malang. Jawa Timur.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Farmakope Indonesia Edisi IV. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta. Halaman 135.
- Edwar, H. 2014. Pengaruh Penambahan Sari Daun Sirsak Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Buah Sirsak (*Annona muricata* L). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.

- Endang, R. L. 2006. Karaterisasi Fisik dan pH Selai Pisang Raja. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Facruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta. Halaman 56.
- Fadillah, A. 2014. Penambahan Asam Sitrat pada Penambahan Velva. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. (6) No. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala. Brunei Darussalam.
- Hardita, A.P. 2015. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai. [Skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Bali.
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat*. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Herianto, Ade., Hamzah, Faizah., dan Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai. *Jom FAPERTA* Vol. 2 No. 2. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Herianto, A. 2016. Studi Pemanfaatan Selai Campuran Pisang Buah Pisang (*Musa paradisiaca*, L) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Idawati, Nurul. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Halaman 122.
- Ide, Pangkalan. 2009. *Health Secret of Dragon Fruit*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzukifly, M.A dan Noranizan, A. 2011. Physico-Chemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal*. No. 18: 279-286.
- Khumairoh, F.S. 2016. Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (*Arena pinnata*, M) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Halaman 14-46.

- Mahmud, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. [Skripsi]. Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Muchtadi, R dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Halaman 245.
- Nadila, F. 2014. Antihypertensive Potential of Chayote Fruit Extract for Hypertension Treatment. Fakultas Kesehatan Universitas Lampung. *Artikel Review. J.MAJORITY* vol. 3 (7): Halaman 35-37.
- Ningsih, F.S. 2013. Penambahan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Novia, Febria. 2012. Pemanfaatan kulit Buah Naga (*Hyloereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Pembuatan Minuman Fermentasi. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Nugraheni, D., Ambarsari, I., dan Setiani, C. 2011. *Kajian Mutu Dodol Wortel dan Labu Siam*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Panjuantiningrum, Feranose. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Halaman 11-13.
- Parinduri, Mutia Eryamanda. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hyloriceps polyrhizus*) terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Swarz). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. <https://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>, (12 Februari 2018).
- Puspitasari, Yosefina. 2014. Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknobiologi*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. Halaman 2.
- Putri, R.S. 2015. Penambahan Tepung Rebung dalam Pembuatan Selai Lembraan Pepaya (*Carica papaya* L.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. Halaman 10-12
- Rahmi. 2002. Pengaruh Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Mutu Selai yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Ray, B. 2000. *Fundamental Food Microbiology*. 2<sup>nd</sup> Edition. CRC Press. USA.

- Ropiani. 2006. Karakterisasi Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok. [Skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor.
- Roza, L. 2004. Tingkat Perbandingan Campuran Daging Buah Belimbing Manis dan Pepaya Terhadap Mutu Selai Lembaran. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rusmarilin, H. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saade, R. L. 1996. Chayote. *Sechium edule (Jacq.) Sw. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops*. 8. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research. Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute. Rome. Italy. PP 8-46.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Halaman 180.
- Shewfelt, R.L. 2014. *Pengantar Ilmu Pangan*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.
- Sidauruk, M. 2011. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Labu Siam*. CV Pustaka Grafika. Bandung.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Aksara. Jakarta.
- Srivastava, P., dan Rishabha, M. 2011. Source of Pectin, Extraction, Application in Pharmaceutical Industry. *Indian Journal of Natural Products and Resources*: 2.
- Sriwahyuni. 2010. Mutu Manisan Kering Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sudarmadji., S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suprpti, L. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Kanisius. Jakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai, M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutriyono, Yudi dan Pato, Usman. 2016. Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai. *Jom Faperta* Vol. 3 Hal. 6. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.



- Syahrumisyah, H., W. Murdianto dan N. Pramantri. 2010. Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman* Volume 6 (1): 34-40.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomanan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.). Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science* 135 (1): 19-30.
- Wahyudi. 2005. *Kimia Organik II*. Universitas Malang. Malang.
- Wahyuni, R. 2012. Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi. *Jurnal Teknologi Pertanian* vol. 4 (1).
- Wiguna, I. 2007. *Buah Lezat Berkhasiat Obat*. Trubus. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yenrina, R., Yuliana., dan Rasymida, D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. Halaman 122.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Halaman 11-19.
- Yusmita, L. 2012. Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betasianin dan Kremah Merah dan Kajian Aktivitas Antioksidan Serta Aplikasinya Pada Pangan. [Thesis]. Program Studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana, Universitas Andalas. Padang.

