

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa bilimbli L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Kosentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 1-9.
- Ahmad, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Angita, D., Rejeki F.S., dan Wedowati, E. R. 2019. Proporsi Mangga Podang Pisang Kepok dan Kosentrasi Jeruk Nipis terhadap Karakteristik *Fruit leather* Mangga. *Journal of Research and Technology*. 5(2): 178-190.
- Anjliany, M., Pangesti, R. R., dan Mualim, I. A. 2022. Water Kefir Kulit Buah Naga: Pengaruh dari Starter dan Lama Fermentasi. Sumatrera Selatan : Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Anttonen, J. M. and Karjalainen, O. R. 2005. *Environmental and Genetic Variation of Phenolic Compounds in Red Raspberry*. *Journal of Food Composition and Analysis*. 18 (8): 759-769.
- [AOAC]. 1984. *Official Methods of Analysis*. 14th ed. Association of Official Analysis Chemist. Washington, DC. USA.
- [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyantono, A. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Ardananurdin, A., Winarsih, S., dan Widayat, M. 2004. Uji Efektifitas Dekok Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbli, L.*) sebagai Antimikroba terhadap Bakteri *Salmonella typhi* secara In Vitro. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 20(1):30-34.
- Aryanta, I. W. R. 2022. Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 4(2): 554-559.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leather* Nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan Penambahan Rumput Laut. Artikel Ilmiah Penelitian Dosen Muda. Padang: Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Padang Pariaman. 2015. Jumlah Tanaman, Luas Area, Jumlah Tanaman Menghasilkan dan Produksi Buah Naga. Padang Pariaman. Dinas Pertanian, Peternakan, dan Kehutanan Kab. Padang Pariaman.

- Bhaskar, B., and M. Shantaram. 2013. *Morphological and Biochemical Characteristic of Averrhoa fruits. International Journal of Pharmaceutical Chemical and biological sciences.* 3(3): 924-928.
- Bintang, S. 2022. Pengolahan Belimbing Wuluh untuk Obat. <https://aksikata.com/2022/01/31/ini-cara-mengolah-belimbing-wuluh-untuk-obat/>. di akses 20 Februsari 2024.
- Butcher, J. L., and Beckstrand, R. L. 2010. *Fiber's Impact on High-Sensitivity C-Reactive Protein Levels in Cardiovascular Disease. J. Am. Acad. Nurse Pract.* 22(11): 566–572.
- Cai Y., M. Sun & H. Corke. 2005. *HPLC Characterization of Betasianins from Plants in the Amaranthaceae. Journal Chromatogr Sci.* 4(3):454-60.
- Dewangga, Z. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin dan Gula terhadap Sifat Sensori, Fisik, dan Kimia *Fruit Leather* Duwet (*Syzigum cumini*). [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Dewi, S. Y. 2019. Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Du, H., Wu, J., Ji, K. X., Zeng, Q. Y., Bhuiya, M. W., Su, S., Shu, Q. Y., Ren, H. X., Liu, Z. A., dan Wang, L. S. 2015. *Methylation Mediated by an Anthocyanin, O-methyltransferase, is Involved in Purple Flower Coloration in Paeonia. Journal of Experimental Botany.* 66(21): 6563–6577.
- Fahjriah, S. N., dan Oktava, H. 2020. Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi.* 1(1):41-45.
- Faridah, A., Holinesti, R., dan Syukri, D. 2015. Identifikasi Pigmen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga.* 7(18):147–154.
- Fatmawati, F., Laenggeng, A.H., dan Amalinda, F. 2018. Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Kolaboratif Sains.* 1(1):1-10.
- Ferreira, J. N., Pinheiro-Sant'ana, H. M., Lucia D. C. M., Teixeira, R. D. B. L., and Cardoso, L. de. M. 2022. *Chemical Composition, Vitamins, and Minerals of Family Biribiri (Averrhoa Bilimbi, L.) in the Middle Doce River Region, Minas Gerais, Brazil. Ciencia Rural.* 52(3):1-9.
- Fitri, E., Harun, N., dan Johan, V.S. 2017. Kosentrasi Gula dan Sari Buah terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *JOM Faperta.* 4(1):1-13.
- Gendrowati, F. 2015. *Tanaman Obat Keluarga.* Jakarta Timur: Etided by Geulis.

- Hariyanti, R. Pamela, V. Y. dan Kusumasari, S. 2021. Review Jurnal: Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Produk Berbahan Dasar Kulit Buah Naga Merah. *JITIPARI*. 6(1): 41-48
- Harizal, N. O., Rozali, Z. F., dan Fadhli, R. 2022. Kombinasi Waktu Pemasakan dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Produk Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Imliah Mahasiswa Pertanian*. 7(2): 420-430.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37 (1): 17-25.
- Herbach, K.M., Marier, C., Stintzing, F.c., dan Carle, R. 2006. Efek Pemanasan dan Penyimpanan pada Warna Jus dan Stabilitas Betasianin Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Eur Food Res Tech*. 224(1) : 549-658.
- Herlina, H., Belgis, M., dan Wirantika, L. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum caimito*, L.) dengan Penambahan CMC dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 14(2): 103-114.
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella. [Skripsi]. Surabaya: UPN Veteran Surabaya.
- Ibrahim, Y. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Edisi Revisi. Jakarta : Rineka Cipta.
- Ide, P. 2009. *Health Secret of Dragon Fruit : Menguak Keajaiban si Kaktus Eksotis dalam Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: PT. Elex Komputindo.
- Ikram, E. H. K., Eng, K.H., Jalil, A. M. M., Ismail, A., Idris, S., Azlan, A., Nazri, H.S.M., Diton, N. A. M., dan Mokhtar, R. A. M. 2009. *Antioxidant Capacity and Total Phenolic Content of Malaysian Underutilized Fruit*. *Journal of Food Composition and Analysis*. 22(5): 388-393.
- Insan, R.R., Anni, F., Asmar, Y., dan Rahmi, H. 2019. *Using Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi, L.) As s Functional Food Processing Product*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(1):47-55.
- Ismail, N. S. M, Ramli, N., Hani, N. M., dan Meon, Z. 2012. *Extraction and Characterization of Pectin from Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Using Various Extraction Conditions*. *Sains Malaysiana*. 41(1): 41-45.
- Jamilah, B. S., Kharidah, C. E., Dzulkifly, M. M. A., dan Noranizan, A. 2011. *Physico-chemical Characteristic of Red Pitaya (Hylocereusundatus) Peel*. *International Food Research*. 2(18): 279-286.
- Kamaluddin, M.J.N. dan Handayani, M. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *EDUFORTECH*. 3(1): 24-32.
- Kamaludin, M. J. N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid pada Karakteristik *Fruit Leather* Pepaya. *EDUFORTECH*. 3(1): 24-32.

- Kartika, R. 2010. Pengaruh Penambahan CaCO_3 dan Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C pada Proses Penghambatan Pematangan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Kimia Mulawarman*. 8(1): 28-34.
- Kashmir dan Jakfar. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Khan, A., Zeb, A., dan Khan, M., dan Shah, W. 2014. *Preparation and Evaluation of Olive Apple Blended Leather*. *Int Journal Food Sci, Nutr Diet*. 3(7): 134-137.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kurniawati, E. dan Lestari, E. E. 2016. Uji Efektifitas Daun Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) sebagai Pengobatan Diabetes Melitus. *Jurnal Majority*. 5(2): 12-18.
- Lai-cheng, J.E. dan Mcgrath, J.A. 2017. *Structure and Function of Skin, Hair, and Nails*. *Medicine (United Kingdom)*. 45(6): 347-351.
- Lubis. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas dengan Pepaya dan Kosentrasi Gum Arab terhadap Mutu *Fruit Leather*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Mardinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diverensiasi Pangan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. www.bbp4b.litbang.kkp.go.id. Diakses pada tanggal 20 September 2023.
- Martina, R., Saputri, D.S., dan Yanti, S. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Tambora*. 3(2): 16-25.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., dan 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.
- Muzaiifa, M. 2018. Perubahan Komponen Kimia Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) selama Pembuatan Asam Suntii. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 22(1): 37-43.
- Naufalin, R., Yanto, T., dan Sulisyaningrum. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Pengawet Alami terhadap Mutu Gula Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3): 165-174.
- Nazaludin, R., Norazelina, S.M.I, Norziah, dan Zainudin, M. 2011. *Pectins from Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Peel*. Malaysia: Faculty of Science and Technology. Universiti Kebangsaan Malaysia

- Nia, L. dan Tria, P. 2020. Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbli L.*). Surabaya: CV. Jakad Media *Publishing*.
- Nisa, S. R., Santoso, H., dan Syauqi, A. 2018. Analisis Kadar Vitamin C pada Selai Stoberi (*Fragaria sp*) Buah Naga. *Jurnal Ilmiah Sains Alami*. 2(1): 1-7
- Nuegroho, D., A., Fitiani S. dan Rahmayuni. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah dan Buah Naga Merah dalam Pembuatan *Fruit leather*. *JOM FAPERTA*. 8(2): 1-15.
- Nurainy, F. dan Koesoemawardhani, D. 2007. Efek Penambahan Rumput Laut terhadap Karakteristik *Leather* Sirsak. <http://Staff.Unila.Ac.Id/Harnowo/Daftar-Publikasi-Ilmiah/> . Diakses tanggal 20 September 2020.
- Nurbaya, S. R., Putri, W. D. R., dan 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.
- Nurliyana, R., Syed, Z. I., Mustapha, S. K., Aisyah, M. R., dan Kamarul, R. K. 2010. *Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits: a Comparative Study*. *International Food Res J.*, 17(2): 365-375.
- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonu, M. (2020). Karakterisasi Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Hasil Formulasi Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L. var arum manis*) dan Pisang Goroho (*Musa acuminatesp.*). *Jambura Journal of Food Technology*. 2(1): 52-62.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang di Induksi Alokstan. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Parikesit, M. 2011. Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh. Surakarta: Penerbit Stomata.
- Patil, A. G., Patil, D.A., Phatak, A.V. and Chandra, N. 2010. *Physical And Chemical Characteristics Of Carambola (Averrhoa carambola L) Fruit at Three Stages Of Maturity*. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*. 1(2): 624-629
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustio, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensori Makanan dengan Pengujian *Peferance Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis *Function Network*. *Jurnal Manajemen Informatika*. 8(1): 29-42.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Vegetable Leather* Cabai Hijau (*Capsicum annum var.*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1): 21-31.

- 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: Universitas Jember.
- Purwaningtyas, R.Y., Nopiani, T. Mursyid, H. dan Pramana, A. 2022. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris *Fruit Leather* Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) dengan Penambahan Pemanis Rendah Kalori Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 6(1): 52-64.
- Puspasari, K.F., Rusli, dan Mileiva S. 2005. Formulasi Campuran *Flower Leather* dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-rempah (Cengkeh dan Kayu Manis) sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan. PKPM-2-5-2. Bogor.
- Rahardja, P., dan Manurung, M. 2008. Teori Ekonomi Makro : Suatu Pengantar. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia.
- Rahayu, P. 2013. Kosentrasi Hambat Minum (KHM) Buah Belimbing (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53(9):1689-1699.
- Ramadhan, M. R., Harun, N., dan Hamzah, F. 2015. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Mangga dalam Pembuatan *Fruit Leather*. [Skripsi]. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Ranggana, S. 1997. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product*. New York: Mc Graw Publishing Company Ltd.
- Ribeiro, S.M.R., Barbosa, J.H., Queiroz, M. Kno" dler, A. Schieber. 2008. *Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity and Brazilian Mango* (*Mangifera indica* L.) Varieties Food Chemistry. 110: 620-626
- Ridhyanti, S.P., Julianti, E., dan Lubis, L.M. 2015. Pengaruh Pemberian *Ethepon* sebagai Bahan Perangsang Pematangan terhadap Mutu Buah Parangan (*Musa paradicia*, L). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(1): 1-13.
- Ririn, K. 2010. Perubahan Warna yang Terjadi pada Cookies Sagu Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Risnayanti, R., Sabang, S., dan Ratman, R. 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*. 4(2): 91-96.
- Safaei, P., Sadeghi, Z., dan Khaniki, G. J. 2019. *The Assessment of Physical and Microbial Properties of Traditional Fruit Leathers in Tehran*. *Jundishapur Journal of Health Sciences*. 4(1): 1-5.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. [Skripsi]. Makasar: Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin.
- Sari, M., Dewi, Y. S. K., Hartanti, L., dan Sutingnya, T. C. W. A. 2021. Karakteristik Fisikokimia-Sensoris *Fruit Leather* pada Berbagai Formulasi Terong Asam

- (*Solanum ferox* Linn)- Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1) : 15-23.
- Sari, N. M. I., Hudha, A. M., dan Prihanta, W. 2016. Uji Kadar Betasianin pada Buah Bit (*Beta vulgaris*, L.) dengan Pelarut Etanol dan Pengembangan sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. 2(1): 72-77.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB press.
- Setyari, W. 2020. Potensi Kulit Buah Naga Merah Mempercepat Proses Penyembuhan Luka Pasca Pencabutan Gigi. <https://unair.ac.id/potensi-kulit-buah-naga-merah-mempercepat-proses-penyembuhan-luka-pascapencabutan-gigi/>. di akses 20 Februari 2024.
- Silsia, D., Susanti, L., dan Febreini, M. 2021. Rendemen dan Karakteristik Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Perbedaan Metode dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Agroindustri*. 11(2): 120-132.
- Simanangungsong, D.R., Osfar, S., dan Irfan, H.D. 2014. Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus sp*) sebagai Bahan Pakan Ternak. [Skripsi]. Malang : Universitas Brawijaya.
- Standarisasi Nasional Indonesia No. 1718. 1996. Syarat Mutu Manisan Kering. Jakarta [ID]: Badan Standarisasi Nasional.
- Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. 2013. *Recent Advances in Betalain Research. Phytochemistry*. 62(1): 514-525.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Yogyakarta: Liberty.
- Susanti, C. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bongkok (*Salaccaedulis reinw*) dan Jenis Penstabil terhadap Karakteristik Sirup Buah. [Skripsi]: Bandung. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas pasunda.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 2014. Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Pertanian. Surabaya: Bina ilmu.
- Taiwan *Food Industry Development And Research Authorities Report Code 85-2537*. Dalam Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Glukosa Darah Tikus Putih yang di Induksi Aloksan. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai Sumber antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 1-7.
- Warisno dan K. Dahana. 2010. Bertanam Buah Naga. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Werdhosari, N., Hintono, A., dan Dwiloka, B. 2019. Pengaruh Proporsi Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik dan Kesukaan *Fruit Leather*. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 343-348.
- Whu L. C., Hsu H. W., Chiu C. C and Ho Y. I. 2006. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya*. *Food Chemistry*. 9(5) : 319-327.
- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Hasil Maserasi dan di Pekatkan dengan Kering Angin. *Jurnal Wiyata*. 3(2): 146-150.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Windyastari, C., Wignyanto, dan Putri, Widelia, I. 2012. Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman. *Jurnal Industri*. 1(3): 195–203.
- Wiyono, A. E., Rukmasari, D., dan Ruriani, E. 2023. Karakteristik Mutu Serbuk Pewarna Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Hasil *Foat Mat Drying* dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Agrointek*. 17(2): 412-422.
- Wu, J. and Prentince, H. 2010. *Role of Taurine in The Central Nervous System*. *Journal Biomedical Science* 17 (Suppl 1): S1.
- Yati, K., Ladeska, V., dan Wirman, A. P. 2017. Isolasi Pektin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengikat pada Sediaan Pasta Gigi. *Jurnal Media Farmasi*. 14 (1): 1-16.
- Yenrina, R., Nurhaida, H., dan Rika, Z. 2009. Mutu Selai Lembara Campuran Nanas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Curcubita moshata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1(2): 33-42.

