

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2:2008. Kembang Gula . Jakarta : Badan Standarisasi Nasioanal.
- Afdal, A. 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- 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. *Jurnal Agrika*. 11:206-220.
- Anggraini, T. 2017. Sumber Antioksidan Alami. Padang : Penerbit Erka
- Arianto, D. 2016. Variasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent Terhadap Karakteristik Marshmallow Buah Naga (*Hylocereus undatus* dan *Hylocereus polyrhizus*). Artikel.
- Beverage Institute Indonesia. 2013. Memahami Sirup Jagung Tinggi Fruktosa. Beberapa Jenis Inflorescence Celosia, *Jurnal Biologi UGM*, 669:667.
- Cakrawati, D., Mustika N. H. (2012). Bahan Pangan, Gizi ,Dan Kesehatan. Bandung : Alfabeta.
- Dalimunthe, H. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan. [Skripsi]. Padang : Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Darsana, I.G.O., I Nengah K. B., dan Hapsari M. 2012. Potensi Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore) Steenis) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* secara In Vitro. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3): 337-351
- Dewi, F. Y. 2022. Pengaruh Perbandingan Ekstrak Albedo Semangka Dengan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L.) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Dewi, S. Y. 2019. Pembuatan Fruit Leather Campuran dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*).[Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T., Putri W. D. R., dan Widyastuti E. 2015. Bumi Aksara : Jakarta. Hal 109-123.
- Fatmawati, 2017. Pengaruh Penambahan Puree Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Permen *Jelly* Sirsak (*Annona Muricata* L.), [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian.Universitas Andalas.

- Harun, N., Efendi R., dan Hasibuan H. (2012). Penggunaan lilin untuk memperpanjang umur simpan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu*, 11(2), 1–14.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* H). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Hastuti, D., dan Iriani S. 2007. Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNIPA Papua*, Vol 3 (1): 39-48.
- Hidayat, N., dan Ken I. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Humma, N., Sameen A., Zahoor T., dan Anjum M. 2013 Komposisi dan karakteristik fisikokimia susu kerbau dengan penekanan khusus pada lipid, protein, mineral, enzim, dan vitamin. *J Animal and Plant Sci*. 2013;23:62–74.
- Judoamidjojo, M., Tirza Z., Herastuti S. R., Tomomatsu A., Matsuyama A., dan Hosono A. 1983. Chemical composition and microbiological properties of yogurt. *Japanese Journal of Dairy and Food Science*, 32, A7.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com.
- Kristanto, D. 2013. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Maleta, H. S. dan Joni K. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 6(2): 13-22.
- Marlina., Muhammad W., dan Kadirman. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 5 (1) : 85 -97.
- Maryani, Titi S., dan Ratna I. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen *jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1):62-70.
- Mastuti, R., Cai Y., dan Corke H. 2010. Identifikasi pigmen betasianin pada beberapa jenis Inflorescence *Celosia*. Paper dipresentasikan di Seminar Nasional Biologi, Yogyakarta, Indonesia.
- Mathlouthi, M. 2001. Water content, water activity, water structure and the stability of foodstuffs. *Food Control* 12 :409-417. Laboratoire de Chimie Physique Industrielle, Universite de Reims Champagne-Ardene, France.
- Mauer, L., and Bradley R. 2017. Moisture and Total Solids Analysis. *Food Science Text Series*, pp.257-286.

- Meilianti, M. 2018. Karakterisasi Permen *Jelly* Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris. L*) Dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak Dan Variasi Pektin. *Jurnal Distilasi*, 3(2), 39-47.
- Murtiningsih., Sudaryati., dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan* 12 (1) : 67-77.
- Nanda, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal terhadap Karakteristik Soft Candy. [Skripsi]. Universitas Pasundan : Bandung.
- Neswati, 2013. Karakteristik Permen *Jelly* Pepaya (*Carica pepaya L.*) Dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* vol 3 (2) : 105-115. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ningsih, W. 2016. Formulasi dan Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) sebagai Pangan Fungsional. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Nurliyana, R., Syed Z. I., Mustapha S. K., Aisyah M. R., dan Kamarul R. K, 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study. *International Food Research Journal* 17: 367-375.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia*. 5(2): 162-166.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Edisi ke-I Graha Ilmu : Yogyakarta
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Qonitah, S. H., Affandi D. R., dan Basito B. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rafieian., dan Keramat. 2015. Physicochemical properties of gelatin extracted from chicken deboner residue. *Lwt-food Science And Technology* 1(1):1-27.

- Rahmi, S. L., Tafzi F., dan Anggraini S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 14 (1) : 37-44.
- Rizqiati, H., Sumantri C., Noor R. R., Damayanthi E., dan Rianti E. 2015. Isolation and identification of indigenous lactic acid bacteria from North Sumatera River Buffalo Milk. *IJAVS*. 20:87-94.
- Rusli, N., dan Ayu P. S. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia serrata* Thunbr) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 1 (2) : 99 – 103.
- Sachlan, P. A., Mandey L. C., dan Langi T. M. 2020. Sifat Organoleptik Permen *Jelly* Mangga Kuini (*Mangifera Odorata* Griff) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa Dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 10(2)*.
- Sari, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Kimia* 2 (1) : 37-42.
- Sarofa, U., Sudaryati., dan Nuraini F. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Valencia (*Citrus Sinensis* Valencia) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) untuk Pembuatan Fruit Leather. *Reka Pangan* 12 (1) : 55-59.
- Sartika, D., Sutikno., Net M., dan Syarifah, R. M. 2019. Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dengan Menggunakan GC-MS. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 24(2), 67-69.
- Setiawan, F., Yunita O., dan Kurniawan A. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) Menggunakan Metode DPPH, ABTS dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82–89.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho E. K., dan Lestario L. N. 2015. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian* 27 (1) (2) : 38-43.
- Setiyanto, H., Miskiyah., Abubakar S., Usmiati W., Broto E., Sukasih., dan A. Edial. 2009. Perbaikan Proses dan Pengemasan Dadih sebagai Probiotik dengan Daya Simpan sampai 20 Hari. Laporan Penelitian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P. S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Setyowati. A. 2008. Buah Naga Banyak Khasiat. [Skripsi]. Program Studi Agronomi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

- Shabrina, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Sensori, Kimia dan Mikrobiologi Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. [Skripsi]. Bandar Lampung : Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Sinurat, E. dan Murniyati. 2014. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Permen Jeli. *JPB Perikanan*. Vol 9 (2): 133-142.
- Sisriyenni, D., dan Yayu Z. 2004. Kajian kualitas dadih susu kerbau di dalam tabung bambu dan tabung plastik. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 7(2): 171– 179.
- Sulandi, A. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak kloroform buah lakum (*Cayratia trifolia*) dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil) (Doctoral dissertation, Tanjungpura University).
- Sunarlim, R., dan Sri U. 2006. Sifat mikrobiologi dan sensori dadih susu sapi yang difermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum* dalam kemasan yang berbeda. *Buletin Peternakan* 30(4): 208–216.
- Suria, R. N., dan Susi D. P. 2017. Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Anemia, Tingkat Konsumsi Protein, Zat Besi, Dan Vitamin C Dengan Kadar Hemoglobin Pada Siswa Sekolah Menengah Atas Di SMAN 3 Ponorogo. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Tambunan, L. R, Widia N., Ni Putu A., dan Haula N. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum sp.*) Dengan Spektrofotometri Uv- Vis. *Jurnal Kimia Riset* 3 (1), 1-5.
- Ulfa, H. 2021. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Air Terhadap Karakteristik Pemren *Jelly*. [Skripsi]. Padang : Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Usmiati, S., Sri Y., dan Ermi S. 2010. Karakteristik dadih susu sapi yang dibuat menggunakan starter kering bakteri asam laktat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(2): 64–74.
- Wahyuningtyas, T. S. 2010. Uji Kesukaan Hasil jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. Vol.5(1).
- Warisno, K., dan Dahana. 2010. Buku pintar bertanam buah naga. Gramedia : Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Yenrina, R., Yuliana., dan Rasymida D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Andalas University Press. Padang.
- Yuwidarsi, E. A., Yudiono K., dan Susilowati S. 2019. Kualitas Permen *Jelly* dari pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Penambahan gula Pasir. *BisTek Pertanian* 6 (1) : 28-41.

