

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. *Pektin*. SNI 01 -2238-1991. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01 -3746-2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Afifah, K., Sumaryati, E. & Sui, M. 2017. Studi Pembuatan Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan ekstrak angkak. *AGRIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 11(2), 206-220.
- Agne, E.B.P., Hastuti, R. & Khabibi, K. 2010. Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 13(2), 51-56.
- Alamsyah, A.N. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Penerbit AgroMedia Pustaka, Jakarta. 100 hal.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan *Tripotassium Citrate* Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jeli Drink. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Anggraini, T. 2017 *Antioksidan Alami*. Padang: CV. Rumah Kayu Pustaka Utama.
- Aryani, I., Malle, S. & Reta. 2022. Inovasi Pembuatan *Fruit Leather* Buah Jeruk Pameló (*Citrus maxima*) Dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Agrokompleks*, 22(1), 24-33.
- Astawan, M., Koswara, S dan Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Azizah, N. C., dan Rahmah. L. Peran Kulit Buah Naga dan Jamur Tiram terhadap Peningkatan Mineral dan Mikrostruktur pada Baso Ayam. *Jurnal TEKNOTAN*. 2022. Vol 16(1):55-59.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa Dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Jurnal Perspektif*, 14(01), 37-49.
- BPS. 2022. Statistik Konsumsi Pangan 2022. Jakarta: Badan Pusat Statistika Indonesia, 101.
- Budiman, Hamzah, F. & Johan, V.S. 2017. Pembuatan Selai Dari Campuran Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *JOM FAPERTA*, 4(2), 1-12.

- Chia, C.S. & Chong, G.H. 2015. Effect of Drum Drying on Physico-chemical Characteristics of Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*). International Journal of Food Engineering, 1-9. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2014-0198>
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). *Agroindustri, L*, 4730015.
- Daniel, K. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Darmoyuwono, W. 2006. *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil*. Gramedia, Jakarta, 108 hal.
- David, V., Harun, N. & Zalfiatri, Y. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dan Ekstrak Jahe Merah Dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan Utilization. *Jom Faperta*, 5(2), 1-14.
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lily publisher. Jakarta. 132 hal.
- Faradillah, N., Hintono, A. & Pramono, Y.B. 2016. Karakteristik permen karamel susu rendah kalori dengan proporsi sukrosa dan gula stevia (*Stevia rebaudiana*) yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 39-42
- Faridah, A., Holinesti, R., & Syukri, D. 2013. Identifikasi pigmen betasianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Universitas Negeri Padang*. Hal 147-154.
- Fathurahmi, S. 2022. Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 75-79.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi produk selai dengan bahan baku ubi jalar cilembu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Hamzah, F., & Sribudiani, E. 2010. Mutu Manisan Kering Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *SAGU*, 9(1), 15-20.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik *Fruit Leather* Kenitu (*Chrysophyllum Cainitol*) Dengan Penambahan CMC Dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2), 103-114.
- Ihsan, F. 2016. Pembuatan Nori Dengan Pemanfaatan Kolang-Kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut Jenis *Eucheuma Cottonii*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 2-10.
- Isma, K., Harun, N., & Fitriani, S. 2020. Karakteristik Selai Lembaran dari daging kelapa muda dan ubi jalar ungu. *Sagu*, 19(2), 39-47.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., & Khairuddin, W. 2009, Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*), *American Journal of Applied Sciences*.

- Kanner, J., Harel, S., & Granit, R. 2001. Betalains – A new class of dietary cationized antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(11), 5178–5185.
- Koswara, S., et al. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Selai Buah*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta Pusat. 32 hal.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di pot dan di kebun*. Penebar Swadaya. Depok. 92 hal.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcelli. 2008. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). PT. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mara Adelina, N., Maghfiroh, W., Kiara Ramadhan Lubis, B., & Kilka Ramadhan, N. 2022. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Selai Bengkuang Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami. *Food And Agroindustry*, 3(2), 115–132.
- Midayanto, D. N, S. S. Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):259-267.
- Misnani, 2010. *Praktikum Teknik Lingkungan Total Padatan Terlarut*.
- Niah, R & Helda. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan Dengan Metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 03(02), 36 – 42.
- Nisa. K., Ansharullah., S. Rejeki. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Kandungan Gizi Bolu Kukus. *Journal Of Agricultural Sciences*. 02(01):56-62.
- Nurliyana, R., Syed Zahir, I., Mustapha Suleiman, K., Aisyah, M. R., & Kamarul Rahim, K. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: A comparative study. *International Food Research Journal*, 17(2), 367–375.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., & Anggraini, D.Z. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*, 8(2), 819-824.
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya, Jakarta, 118 hal.
- Prajapati, V.D., Jani, G.K., Moradiya, N.G., Randeria, N.P., Nagar, B.J., Naikwadi, N.N., & Variya, B.C. 2013. Galactomannan: A versatile biodegradable seed polysaccharide. *International journal of biological macromolecules*, 60, 83-92.

- Prasetyo, E.G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp). Skripsi. Jember: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember.
- Priatni, S. & A. Pradita. 2015. Stability study of betacyanin extract from red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peels. *Procedia Chemistry*, 16, 438-444.
- Primaviera, E., Kusumaningrum, I., & Rohmayanti, T. 2024. Sifat Mutu Sensori dan Kimia Selai Kulit Buah Naga Merah dan Buah Sirsak. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1), 78-89.
- Putra, D. P. 2022. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*, L.) dan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Rahmadia, A. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Rauf. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta. Andi. 255 hal
- Rebecca, O. P. S., Amru Nasrulhaq Boyce, & S. Chandran. 2010. "Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*)."
African Journal of Biotechnology 9.10 1450-1454.
- Saati, E. A. 2010. Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Jurnal Gamma*, 6(1), 25-34.
- Santoso A.F., & Fibrianto K. 2017. Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), 92-96.
- Sari, N., Mairisya, M., Kurniasari, R., & Purnavita, S. 2019. Bioplastik berbasis galaktomanan hasil ekstraksi ampas kelapa dengan campuran polyvinyl alkohol. *Metana*, 15(2), 71-78.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantono & Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Siswi, S. S., Nurrahman dan Nurhidajah. 2021. Pemanfaatan sari kulit buah naga sebagai upaya peningkatan nilai fisik dan sensori pada permen jelly sari tempe. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 11 No. 1: 60-72.
- Srikaeo, K., Khamphu, S., & Weerakul, K. 2011. Peeling of gingers as evaluated by image analysis techniques : A study for pickled ginger process. *Internasional Food Research Journal* 18: 1387 -1392.

- Subekti. 1998. Pengeruh Cara Pemasakan Terhadap Kandungan Antioksidan Beberapa Sayuran Serta Daya Serap Serta Resistensinya Pada Tikus Percobaan. [Tesis]. Program Pasca Sarjana, Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 2007. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sukardi, Kusumawati, T.A. & Pranowo, D. 2006. *Olahan Apel Surabaya*. Trubus Agrisarana. 7 hal.
- Suryani, A . 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suwoto, S., Septiana, A., & Puspita, G. 2017. Ekstraksi pektin pada kulit buah naga super merah (*hylocereus costaricensis*) dengan variasi suhu ekstraksi & jenis pelarut. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 1(2), 52-61.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan*. Padang: Andalas University Press. 33-35.
- Turmala, E., Hervelly, & Wardhana, N.K. (2013). Kajian Pengaruh Konsentrasi Gula dan Konsentrasi Pektin Terhadap Karakteristik Selai Buah Campolay (*Pouteria campechiana*). Hasil Penelitian Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Wahyuni, R.2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costalicensis*) sebagai Sumber Sntioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1): 68-85.
- Waladi, W., Johan, V. S., & Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jom Faperta*, 2(1):1-11.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S. & Firdaus, A. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosella untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(2), 87-93.
- Yani, I. E., Habibi, N. A. H., Sary, R. Y., dan Darningsih, S. 2023. Pengaruh Penambahan Rumput Laut Terhadap Kandungan Serat dan Mutu Sensorik Snack Tradisional Serabi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. Vol 14(1):90-97.
- Yati, K., Ladeska, V., & 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. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 hal.

