

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist.* Washington DC. USA: Association Official Analysis Chemist.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah:* Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, Nuri, F. Kusnandar. 2011. *Analisis Pangan.* PT Dian Rakyat. Jakarta
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi.* Graha Ilmu. Yogyakarta. ISBN: 978-602-212-3.
- Azeredo, Henriette Monteiro Cordeiro de. 2009. *Study Efeecency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots.* International Journal of Food Science and Technology. 44: 2464-2469.
- Buckle, K.A., R.A, Edwards, G.H, Fleet danM,Wootton . . 2009. *IlmuPangan.* Universitas Indonesia. Jakarta.
- Budiwati. 2010. *Pengembangan Proses Pembuatan Inulin dari Bengkuang.* Pusat Penelitian Kimia. Jakarta.
- Derosier, N.W. 1988.*Teknologi PengawetanPangan.* UI Press:Jakarta. 135 hal.
- Eder, R. 1996. *Handbook of Food Analysis.* Vol 1. Marcel Dekker Inc. New York.
- Fachruddin,L. 1997. *Membuat Aneka Selai.* Kanisius.Yogyakarta.56 hal.
- Hariati, I.B.T.N.,Chairun dan A, Barus. 2012. *Tanggap Pertumbuhan dan Produksi Bengkuang Terhadap Beberapa Dosis Pupuk Kalium dan Jarak Tanam.* Jurnal Online Agroekoteknologi,1(1),99-108.
- Hermianti, W. Diza H.Y. Firdausni dan Wahyuningsih, T. 2016. Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam Pembuatan Cake Bengkuang. Jurnal Litbang Industri 6 (2): 117-125.
- Huang D., B.Ou and R.L, Prior. 2005. *Identification of an Antifungal Chitinase from a Potential Biocontrol Agent, Bacillus cereus.* Journal of Biochemistry and molecular Biology. 38: 82-88
- Idawati.2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu.* Pustaka Baru Press.Yogyakarta.122 hal.

- Jamilah, B., S.C.E.M, Kharidah., M.A, Dzulkifliand A,Noranizam. 2011. *Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus)Pell.* International Food Research Journal 18:279-286.
- Khumairoh, F. S. 2016. Pembuatan Selai Campuran Kolang-kaling (*Arengapinnata,M*) dan Kulit Buah Naga (*Hylocereuspolyrhizus*). [Skripsi]. Padang: FakultasTeknologi Pertanian. UniversitasAndalas. 57 hal.
- Kurniawan, Y. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Mutu Selai Dami Nangka (*Artocarpus heterophylus*).[Skripsi].Padang : FakultasTeknologi Pertanian Universitas Andalas. 64 hal
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lestari, R. E. 2006. Karakteristik Fisik dan pH Selai Pisang Raja [Skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.10-12 hal.
- Lingga, L. 2010.Cerdas Memilih Sayuran. PT.AgomediaPustaka. Jakarta.
- Mahmud, M. 2013. Peran Pectin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Artikel Penelitian.* Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional. JawaTimur.
- Muchtadi, T dan F, Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan.* Alfabeta. Bandung. 245hal.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono.2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan.*Alfabeta : Bandung.
- Nuraini, N.2011.*Aneka Manfaat Kulit Buah dan Sayuran, Manfaat dan Cara Pemakaian.*CV Andi.Yogyakarta.191 hal.
- Roberfroid, M.B., 2005. Concepts in functional foods: the case of inulin and oligofructose. J. Of Nutrition 129:1398-1401.
- Rusmarilin, H. 1985. *Dasar Pengolahan Pangan.* Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Saneto, B. 2015. Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyrhizus*). Jurnal Agarika. Vol 2: 143-149.
- Sayuti, K., Azima, F and Marisa, M. 2015. The Addition of “senduduk” Fruit (*Melastoma malabathricum*, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on

- Jackfruit Straw (*Arthocarpus heterophyllus*,L.) Jam. Padang: Faculty of Agricultural Technology. Andalas University.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang. 101 hal.
- Sekarindah, T dan Rozaline H. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Puspaswara. Depok.
- Setyaningsih, D., A. Anton dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Sudarmadji, S. B, Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. B, Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suryani, Ani., Erliza, Hambali dan Rival, Mira. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya. Depok.
- Taiwan Food Industry Develop & Research Authoritis. (2005) dalam Patwary, M., Rahman, M., Barua.,Sarkar., Alam, M. (2013) Study on the growth and development of two dragon fruit (*Hylocereusundatus*) genotypes. *The Agriculturists* 11(2): 52-57 (2013) ISSN 2304-7321 [Online] A Scientific Journal of Krishi Foundation.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 11-180.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. TribusAgrisarana. Surabaya.
- _____. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 276 hal.
- Wiguna, I. 2007. *Buah Lezat Berkhasiat Obat*. Tribus. Jakarta.
- Wu, L.C., H.W, Hsu., Y.C. Chen., C.C. Chiu., Y.I, Lin, and J.A, Ho. 2006. *Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya*. *Food Chemistry* 95: 319-327.
- Yenrina, R., D,Yuliana dan Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. FakultasTeknologi Pertanian, Andalas University Press. Padang. 122 hal.