

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Halaman 334.
- Anonim. 2010. *Marshmallow*. <https://food.detik.com/info-halal/d-1343455/marshmallow-si-lembut-yang-perlu-diwaspadai>. [7 Maret 2019].
- Anonim. 2017. *Manfaat dan Kandungan Nutrisi Buah Naga*. <https://jabar.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-teknologi>. [2 Desember 2019].
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Int. Washington.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington, USA.
- Arianto, Dicki. 2016. *Variasi Jenis dan Konsentrasi Gelling Agent Terhadap Karakteristik Marshmallow Buah Naga (Hylocereus undatus & Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung.
- Ariyanto, R. 2006. *Uji Aktivitas Antioksidan, Kandungan Fenolik, dan Flavonoid Total Fraksi Kloroform dan Fraksi Air Ekstrak Metanolik Pegagan*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Sirup Glukosa*. SNI 2978.01-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*. Purnomo, H. dan Adiono. (penerjemah). 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365hal.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta. Halaman 16-17.
- Chairman, C. D. P. 1970. *Twenty Years of Confectionary and Chocolate Progress*. AVI Publishing Co Inc., Connecticut.
- Coultate, T.P. 1996. *Food The Chemistry of Its Components*. 3rd edition. The Royal Society and Chemistry Company. Cambridge.

- Darojat, D. 2010. *Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olahannya*. Majala Food Review, Vol. 5. (7): 52-53.
- Ekawati, P., Rostiati, & Syahraeni. (2015). *Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai Dan Santan*. Jurnal Agrotekbis, 3(2), 198–205.
- Eveline., Santoso,J., dan Widjaya, I. 2009. *Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan Kappa Karagenan dari Eucheuma cottonii pada Pembuatan Jeli*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 7(2): 55-75.
- Fahrnisa, D, M. Rusmarilin, H. dan Ridwansyah. 2014. *Pengaruh Perbandingan Sari Biji Nangka dengan Sari Buah Naga Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Yoghurt Buah Naga*. [Jurnal]. Fakultas Pertanian USU Medan. Medan.
- Faridah,A., Holinesti, R. dan Syukri D. 2014. *Identifikasi Pigmen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereuspolyrhizus)*. [Jurnal]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Padang.
- Faridah, dkk. 2008. *Patiseri. Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Farikha, I. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Haug, Ingvild J. Kurt I. Draget, Olav Smidsrod. 2004. *Physical behavior of Fish Gelatin-K-Carrageenan Mixtures*. International Journal of Carbohydrate Polymers. 56:11-19.
- Havlikova, L.K., Mikova, K. 1983. *Heat Stability of Betacyanins*. Lebensm Unters Forsch 177: 247-250.
- Helvetri, L., Radjab, N. S., & Lestari, P. M. (2014). *Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Karagenan dan Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Sediaan Marshmallow Sari Buah Pepaya (Carica Papaya L.)*. [Jurnal]. Fakultas Farmasi Dan Sains, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka. Jakarta.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 122 hal.
- Jackson,E. B. 1995. *Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis sebagai Permen Kesehatan Gigi*. [Skripsi]. Universitas Indonesia, Jakarta.

- Jaswir, I. 2007. *Keunggulan Gelatin*. <http://www.beritaiptek.com>. (10 Maret 2019).
- Johnson, L.A. 1991. *Corn: Production, Processing, and Utilization*. Handbook of Cereal Science and Technology. Marcell Dekker inc., New York.
- Khaira, K. 2010. *Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan*. Jurnal Sainstek Vol. II No. 2: 183-187. STAIN Batusangkar.
- Khuluk A.D., Widjarmoko S.B., Murtini E.S.2007. *Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (Althernatheradentate) Kajian Pelarut Etanol :Air dan Suhu Ekstraksi*.Jurnal TeknologiPertanian.
- Kinandari, D. 2013. *Formulasi Marshmallow Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. Hal 17.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebook Pangan, 1–60.
- Kristanto, D., 2009, *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lehninger AL. 1982. *Dasar-Dasar Biokimia Jilid 1*. Suhartono MT, penerjemah. Erlangga. Jakarta.
- Loka, H.H., Novidahlia, N, dan Hutami, R. 2017. *Keripik Simulasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (Premna oblongifolia Merr.)*.Jurnal Agroindustri Halal, 3(2): 152-159.
- Maleta, Hana., Kusnadi, Joni. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisiko Kimia Caspian Sea Yoghurt*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 6(2), 13-22.
- Mosquera, O.M., Correa, Y.M., Buitrago, D., Nino, J. 2007. *Antioxidant Activity of Twenty Five Plants From Colombian Biodiversity*. Mem Inst Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Vol. 102 (5): 631-634.
- Nakai, S., dan Modler, H.W. 1999. *Foods Proteins, Processing Application*. London :WileyVHC. 171-207 Hlm.
- Ningrum, D. 2012. *Pengaruh Natrium Karboksil Metil Selulosa Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Permen Tradisional Pulp Kakao (Theobroma cacao)*. Jurnal Agroindustri, 3(2), 71-76.
- Panjuatiningrum, 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.

Phebe, D., Chew, M.K., Suraini, A. A., Lai, O. M., and Janna, O. A. 2009. *Red-Fleshed Pitaya(Hylocereus polyrhizus) Fruit Colour and Betacyanin Content depend on Maturity*.International Food Research Journal 16, 233-242.

Prahasta, A. S., 2013. *Agribisnis Buah Naga*. Pustaka Grafika. Bandung.Halaman 5-10.

Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press

Purwanti, E. 2015. *Pembuatan Minuman Fermentasi Kombucha dari Buah Naga Merah*. [Skripsi]. UB. Malang.

Rizema, S. P. 2011. *Buah Naga Tidak Cuma Enak, Tetapi Juga Sarat Obat-obatan Cespleng*. Laksana. Yogyakarta.

Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. USU-Press, Medan. Hal 24.

Sartika, D. 2009. *Pengembangan Produk Marshmallow dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (Lutjanus sp)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor, 180 hal.

Sastrohamidjojo, H.2005. *Kimia Organik, Sterokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Setiawan, M., Nugroho, E., Lestario, L. 2015. *Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (Beta vulgaris) Sebagai Pewarna Alami*. Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.

Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.

Sofia, D. 2005. *Antioksidan dan Radikal Bebas*. Majalah Acid FMIPA Universitas Lampung, Edisi III/Tahun V. Lampung.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. IPB Press. Bogor. Halaman 160.

Suhartono E, Setiawan B. 2006, *Radikal Bebas, Antioksidan, dan Penyakit*. Penerbit Pustaka Benua. Banjarmasin.

Tertia, R. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi Dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (Coffea Robusta)*. [Skripsi].

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.

- Toni, L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Tourtellote. P. 1980. *Gelatin Encyclopedia of Science and Technology*. New York: McGraw Hill Book Co.
- Uflichatul, T. (2014). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Pati Termodifikasi Terhadap Karakteristik Marshmallow Kelapa (Cocos nucifera)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.
- Warisno, K. Dahana. 2010. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Wijaya. A. 2012. *Pengaruh Perbandingan Yoghurt Dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. USU, Medan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta. 281 hal.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.
- Yunanto, A., Setiawan B., dan Suhartono E. 2009. *Peran Radikal Bebas pada Intoksikasi dan Patobiologi Penyakit*. PT. Pustaka Benua. Banjarmasin.