

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Ashurst, P.R . 1995. *Production and Packaging of Non Carbonated Fruit Juices and Fruit Beverages*. Blacklie Academic and Profesional. London.
- Ausman, L. 1999. Criteria a New Recommendation for Vitamin C in Take (Brief Critical Review). *Journal Nutrition*. 57:222-224.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2013. *SNI 3544:2013 Sirup*. 1–41.
- Berlian, Z., Fatiqin, A., dan Agustina, A. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi*. Volume 2(1): 52-57.
- Bestari, E., Hastuti, R., dan Khabibi. 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*. Volume 13(2): 51– 56.
- Buchbauer, G., W. Jager, H. Dietrich, Ch. Plank, and E. Karamat. 1991. Aromatherapy: Evi-dence for Sedative Effects of Essential Oil of Lavender after Inhalation. *Journal of Biosciences*. Volume 46:1067-1072.
- Buckle, K.A., Edward, Fleet, dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Cai, Y., Sun, and Corke. 2005. HPLC Characterization of Betasianins from Plants in The *Amaranthaceae*. *Journal Chromatogr*. Volume 43:454-60.
- Cahyon, Joko. 2017. Karakterisasi Produk Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dewi, Sri Yuni. 2019. Pembuatan Fruit Leather Campuran dari Rumpun Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [SKRIPSI]. Padang : Universitas Andalas.
- Ermawati, D., Andriani, M.A.M., dan Utami, R. 2014. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Residu Nitrit Daging Curing Selama Proses Curing. *Jurnal Biofarmasi*. Volume 12(1) : 18-26.
- Esti dan Sediadi, A. 2000. *Sari dan Sirup Buah*. Artikel Tentang Pengolahan Pangan. Jakarta.

- Fardiaz, 1986. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Farikha, I., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Volume 2(1): 30–38.
- Fatsecret Indonesia. 2008. Kalori Gizi Buah Apel, Mangga, Pisang dalam 100 gram. Diperoleh 6 November 2019, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/apel?portionid=58449&portionamount=100,000>, <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/mangga?portionid=58594&portionamount=100,000>, <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/pisang?portionid=58486&portionamount=100,000>.
- _____. 2013. Kalori Gizi Buah Naga dalam 100 gram. Diperoleh 6 November 2019, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/buah-naga?portionid=4858518&portionamount=100,000>.
- Guenther, E. 1990. *The Essential Oil (Minyak Atsiri)*. Diterjemahkan oleh S.Ketaren. UI Press. Jakarta.
- Hadiwijaya, Hendra. 2012. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [SKRIPSI]. Universitas Andalas. Padang.
- Handayani, S. 2014. *Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hamidi, F., Raswen, E., dan Faizah, H. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (*Benincasahispida*). *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. Volume 3(2): 1-15.
- Haryadi, Evy Rossi, dan Noviar Harun. 2014. Pengaruh Penambahan Kitosan Sebagai Pengawet Alami Pada Pembuatan Sirup Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Faperta*. Volume 1(2).
- Haryoto. 1998. *Sirup Jambu Biji*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Herianto, Saputra. 2007. Studi Substitusi Rumput Laut dalam Pembuatan *Fruit Leathers* Nenas. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Padang
- Hidayat, M., Adetya., Netty, H., dan Vonny, S.J. 2017. Penambahan Sari Jeruk Nipis terhadap Karakteristik Sirup Labu Siam. *Jurnal Fakultas Pertanian*. Universitas Riau. Volume 4(2).

- Hidayati, Nurul. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Sirup Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Penambahan Dua Sumber Pewarna Alami dan Konsentrasi Gula Berbeda. [SKRIPSI]. Universitas Muhammadiyah. Malang.
- Hor, S. Y., Ahmad, M., Farsi, E., Yam, M. F., Hashim, M. A., Lim, C. P., Sadikun, A., & Asmawi, M. Z. 2012. Safety Assessment of Methanol Extract of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) : Acute and Subchronic Toxicity Studies. *Regulatory Toxicology and Pharmacology*. Volume 63:106-114.
- Ide, P. 2009. *Healty Secret of Dragon Fruit*. Media Elex Komputindo. Jakarta.
- Imanuela, M., Sulistyawati, dan M. Ansori. 2012. Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi. *Food Science Culunary Education Journal*. Volume 1(1) : 27-30.
- Jaya, I.K.D. 2010. Morphology and Physiology of Pitahaya and it Future Prospects in Indonesia. *Crop Agro*. Volume 3:44-50.
- Jumjunidang. 2015. *Teknologi Pemupukan dan Pengairan Tanaman Buah Naga*. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/hasilpenelitian-mainmenu-46/114-inovasi-teknologi/731-teknologi-pemupukandan-pengairan-tanaman-buah-naga-jumjunidang>. Di akses 4 Oktober 2015.
- Kanner, J., Harel, S., and Granit, R., 2001. Betalains - A New Class of Dietary Cationized Antioxidants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Volume 49: 5178-5185.
- Kencana. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk*. Universitas Pasundan : Bandung.
- Khan, M.I., dan Giridhar, P. 2015. Plant Betalain: Chemistry and Biochemistry (Review). *Elsevier: Phytocemistry*. Volume 117: 267-295.
- Khuluq, A.D., Simon, B.W., dan Erni, S.M. 2007. Estraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*) (Kajian Perbandingan Peralut Air: Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 8(3): 172-181.
- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lauma, S. W., Damajanty H. C. P., dan Bernart S. P. H. 2015. Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*. Volume 4(4) : 9-19.

- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. The 6th ed. Terjemahan A. Praksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Maleta, Hana Susanti dan Joni Kusnadi. 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.
- Maulida, Farah. 2018. Kriteria Kematangan Pascapanen Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) dengan Umur Panen yang Berbeda. [SKRIPSI]. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Maturin, L, and Peeler, J,T. 2001. Aerobic Plate Count In : Bacteriological Analytical Manual Online. *Center for Food Safety and Applied Nutrition*. US Food and Drug Administration : Washington DC (US).
- Meilgaard, M.C., Carr, B.T., and Civille, G.V. 2007. *Sensory Evaluation Technique : Fourth Edition*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Miswan, Irwan, S., dan Ratman. 2018. Penentuan Kadar Kalsium (Ca) dalam Kulit dan Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Berasal Dari Sidera. *Jurnal Akademika Kimia*. Volume 7(3): 136-139.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mudatsir. 2007. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kehidupan Mikroba Dalam Air. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*. Volume 7(1): 23-30.
- Muhilal, J., dan Herdiansyah. 1998. *Angka Kecukupan Vitamin Larut Lemak*. Di dalam : Soekirman et al, editor. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII.
- Mustafa, R. M. 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami dalam Pengawet Tahu. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nangbes, J. G., Lawam, D. T., Nvau, J. B., Zukdimma, N. A., dan Dawam, N. N. 2012. Titrimetric Determination of Ascorbic Acid Levels in Some Citrus Universitas Sumatera Utara 31 Fruits of Kurgawi, Plateau State Nigeria. *Journal of Applied Chemistry*. Vol (7): 1-3.
- Narins, D.M.C. 1996. *Vitamin In Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy*. Page 110-114.
- Nurbaya, Husain Syam, dan Andi Sukainah. 2018. Penggunaan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Strawberry (*Fragraria* sp) sebagai Pengawet Alami terhadap Daya Simpan Bolu Gulung Jagung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 4 : 43-52.

- Nurliyana, R., Syed, Z. I., Mustapha, S. K., Aisyah, M. R., and Kamarul, R. K. 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits : A Comparative Study. *International Food Research Journal*. Volume 17: 367-375.
- Okwu, D.E. 2008. Citrus Fruits : a Rich Source of Phytochemicals and Their Roles in Human Health. *International Journal Chemical Science*. Volume 6(2) : 451-471.
- Pangesty, Dwi Retno Herning. 2018. Identifikasi Pigmen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Raharjo, S. 1996. *Antioksidan dalam Makanan dan Minuman Fungsional*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Razak, Abdul. 2013. Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus Secara In Vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Volume 2(1).
- Reddy L. J. 2012. Evaluation of Antibacterial and Atioxidant Activities of The Leaf Essential Oil and Leaf extract of *Citrus aurantifolia* L. *Asian Journal of Biochemical and Pharmaceutical Research*. 2 : 346-53.
- Rukmana, R. 1996. *Jeruk Nipis*. Kanisius. Yogyakarta.
- _____. 2003. *Jeruk Nipis Prospek Agribisnis Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rohman, A., dan Sumantri. 2007. *Analisis Makanan*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Sari, Y. 2018. Pengaruh Pemanasan terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Kimia*. Volume 2(1): 37-42.

- Sarwono, B. 2001. *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati, Ari. 2008. Analisis Morfologi Dan Sitologi Tanaman Buah Naga Kulit Kuning (*Selenicereus megalanthus*). [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sibagariang. 2010. *Buku Saku Metodologi Penelitian Untuk Mahasiswa Diploma Kesehatan*. Jakarta: CV.Trans Info Media.
- Silvia, Devi. 2018. Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Jamur *Candida albicans*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. Surabaya.
- Standar Nasional Indonesia 7388. 2009. *Batas Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Suarsana, I.N., Kumbara, A.A.N.A., dan Satriawan, I.K. 2015. *Tanaman Obat : Sembuhkan Penyakit untuk Sehat*. Swasta Nulus. Denpasar.
- Sudjatini. 2016. Sifat Pro-oksidan Sari Jeruk Nipis Terhadap Antioksidan Teh Hijau. *Jurnal Agrotech*. Volume 1(1).
- Susanti, Cherly. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis* Reinw) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah. *Artikel Sirup Buah dari Campuran Sari Buah Naga Merah dan Sari Buah Salak Bongkok*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor. 8-9.
- Taylor, A. 1993. Relationships Between Nutrition and Oxidation. *Journal Academica Collage Nutrition*. Volume 12:138-146.
- Torio, M.A.O., S. Joydee and E. M. Florina. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga Saccharifera Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal od Science*. Volume 135(1): 19-30.
- Wardani, Laras Andria. 2012. Validasi Metode Analisis dan Penentuan Kadar Vitamin C pada Minuman Buah Kemasan dengan Spektrofotometri UV-Visible. [Skripsi]. Universitas Indonesia. Depok.

- Wicaksono, Muhammad Bagus. 2018. Potensi dan Preferensi Usaha Budidaya Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat dalam Perspektif Ekonomi Islam. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Widjanarko, S. B. 1996. Perubahan Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Sirup Pisang dari Tiga Varietas Pisang yang Berbeda Akibat Penggunaan Na-CMC pada Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Universitas Brawijaya*. Volume 8(2): 105-114.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Healthy Choice*. Edisi IV.
- Wikipedia. 2017. Asam Askorbat. Diperoleh 18 Juli 2020, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_askorbat.
- _____. 2020. Asam Sitrat. Diperoleh 18 Juli 2020, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat#:~:text=Secara%20kimia%2C%20asam%20sitrat%20bersifat,melepaskan%20karbon%20dioksida%20dan%20air.
- Winarno, F. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wu, L. C., Hsu, H., Chen, Y., Chiu, C., Yu-In, L., Y. And Annie, H, J. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry*. Volume 9:319-327.
- Wulandari, Christina Diah. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Sanata Darma.

