

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods and Analysis of Association of Analytical Chemistry*. Washington DC : AOAC Internasional
- Anas, U., dan Wikanastri, H. 2010. Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Vol 01. No. 02. Hal : 45-54
- Ariyanto, H. 2006. *Budidaya Tanaman Buah-buahan*. PT. Citra Aji Parmana. Yogyakarta.
- Arlinda, P., Joni, K. 2017. Pengaruh Varietas Jahe (*Zingiber officinale*) Dan Penambahan Madu Terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Fermentasi Koombucha Jahe. *Journal Food And Life Science*. Vol 1, No 2 (2017) > [Pebiningrum](#)
- Arumaningrum, D., Susilo, B., dan Argo, B.D. 2015. Pengaruh proporsi Sukrosa dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 3, No.1
- Atviolani, Revi. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Azeredo, henriette monteiro cordeiro de. 2009. Study Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol. 4, Hal: 2464-2469.
- Bird, T. 1987. *Kimia Fisik Untuk Universitas Edisi dua*. Gramedia. Jakarta. Pustaka Utama.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2018. *Prospek Ekspor Petani Jahe*. Badan Pusat Statistik. Jakarta Pusat.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-3544 : Tentang Sirup. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional Sinar Ilmu. Salatiga
- Diah, A.W., Robby. C.P., Meia. Y.S. 2019. Uji Akitivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuspolyrhizus*) Dengan Metode DPPH. *Jurnal Analis Farmasi*. Vol 4, No 2 (2019)

- Ekawati, F., Rostiati, dan Syahraeni. 2015. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami pada Susu Kedelai dan Santan. *e-J. Agrotekbis*. Vol. 3. Hal: 198-205
- Erinda Trias Wardani, (2012) Pengaruh Eksrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) var. Gajah Terhadap Kualitas Spermatozoa Mencit (*Mus musculus*) yang Terpapar 2-Methoxyethanol. Skripsi thesis, UNIVERSITAS AIRLANGGA.
- Erza, B. P., Rum. H., 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* 13 (2) (2010) : 51 –56
- Fadillah, A. 2014. *Penambahan Asam Sitrat Pada Pembuatan Velva Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Fahrizal, dan Fadlil, R. (2014). Kajian fisiko kimian dan daya terima organoleptik selai Konsetrasi Sari Buah Naga (*Hylocereus cotaricencis*) dan Ekstrak Angkak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* Vol 11, No. 2, Hal : 206-220.
- Fajarwati, N.H., Nur, H.R.P., dan Godras, J.M. 2017. dalam Babalola, S.O., dan Aworh, O.C. 2001. Compositional Attributes of the Calyces of Roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.). *The Journal of Food Technology*.
- Fajarwati, N.H., Nur, H.R.P., dan Godras, J.M. 2017. dalam Tonon, Renata V., Catherine Brabet dan Miriam D.H. 2010. Anthocyanin Stability And Antioxidant Activity Of SprayDried Açai (*Euterpe oleracea* Mart.) Juice Produced With Different Carrier Agents. *Food Research International*. No.43 Hal:907–914.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 199 hal.
- Febrina, R. 2017. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Mutu dan Karakteristik Sirup Jahe (Spondias dulcis Forst)*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Frida, D.A., Umar, S., Cahyanto, M.N., 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bebagai Hasil Olah Ubi Jalar. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol. 6 No. 2 Nopember 2015
- Ginting, E. 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami Sirup. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. ISBN: 978-979-1159- 56-2
- Gunawan, Rudi, Wahono, H.S., dan Novita, W. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan Dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Lempu Jambu Buji Merah (*Psidium gujava* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.6 No.1. Hal:1-11

- Hadiwijaya. 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Hand, S.B., Nuray, K. dan Feryal, K. 2006. Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates During Storage. *Journal of Food Engineering*. No.74. Hal:211-216
- Haryati. 2013. *Rempah-rempah dan Bahan Penyegar*. Pendidikan Teknologi Industri. Bandung. Hal 9- 10
- Havlikova, L, K. Mikova and Kyzlink. 1983. Heat Stability of Betacyanins *Lebensm Unters Forsch* 177: 247– 50.
- Herawati, H., Bram, K., Budi, N. 2005. Pengolahan Konsentrat Sari Buah Labu Jepang (Kobucha) dengan menggunakan evaporator. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri. Berbasis Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Huang, Yu-Ching., Chang, Yung-huang., dan Shao, Yi-Yuan. 2005. Effect of genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry*. Taiwan. Hal: 96
- Isna, D.S. 2017. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dalam Proses Pembuatan Nata De Coco Terhadap Mutu Fisik Nata*. [Skripsi]. Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Jamilah, B.S., C.E., Kharidah.M, Dzulkifli, M.A. dan Noranizam, A. 2011. Physico-Chemical Characteristics Of Red Pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) Pell. *International Food Research Journal* Vol.18. Hal: 279-286.
- Khoiriyah, U. 2015. *Taksonomi dan Distribusi Balakka (Phyllanthus emblica, L.) di Sumatera Utara Bagian Selatan*. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Khumairoh, F. S. 2016. *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-Kaling (Arenga pinnata, M) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal 23
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguchi, H. 2002. Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound. *J.Agric.Food Chem*. Vol.50 Hal: 2161-2168.
- Kikuzaki, H., and Nakatami, N. 1993. Antioxidant Effects of Some Ginger Constituents. *Journal Food science*. Vol.6. No.58. Hal:1407-1410.
- Kinsella, J.E., Frankel, E., German, B. and Kanmer, J. 1993. Possible Mechanism for the Protective role of Antioxidants in Wine and Plant Foods. *J Food Technology*. Vol.4 Hal: 5-89

- Kori Yati, dkk. 2017. *Isolasi Pektin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi*. Published by Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta Indonesia
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com. [diakses pada tanggal 12 Juni 2019].
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kuncara, R. T. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Kalium Sorbat dan Lama Penundaan Penggilingan terhadap Penghambatan Inversi Sukrosa Nira Tebu*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu dapur*. Mizan Pustaka. Bandung.
- Kusnandar, F., Nuri, A dan Dian, H. 2003. *Analisis Pangan*. Buku Materi Pokok Pangan 4411/3sks/Modul 1-9. Universitas Terbuka.
- Liem, F. O., Arintina. R. 2014. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (Antidesma bunius), Journal of Nutrition College*, Volume 3, Nomor 4, Tahun 2014, Halaman 958-965
- Made Arsa. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar
- Mastuti., Yizhong Cai, Harold, Corke. 2010. *Identifikasi Pigmen Betasianin Pada Beberapa Jenis Inflorescence Celosia, Jurnal Biologi UGM*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Hal: 669-667
- Melati. 2011. *Induksi Pembungaan Dan Biologi Bunga pada Tanaman Jahe Putih Besar (Zingiber officinale Rosc.)*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal 45.
- Nirmala, Patricia, D.Y.2018. *Pengaruh Pnambahan Variasi Jahe (Zingiber officinale) terhadap kualitas yoghurt secara uji organoleptik*. [Skripsi]. Universitas sanata dharma. Yogyakarta.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R. dan Kamarul, R.K. 2010. *Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits: a Comparative Study*. *Int. Food Res. J.* Vol.2. No.17. Hal: 365-375
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006. *Bioaktifitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roxb.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia coli dan Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*2(2): 64-66.
- Paimin, F. B., Murhananto. 2008. *Seri Agribisnis Budi Daya Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal : 7-8

- Panjuantiningrum, Feranose. 2009. *Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizuz) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Perawati, Hasanudin, dan Tutuarima, Tuti. 2018. Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. *Reka Pangan*. Vol. 12. No. 1. Hal : 41-46
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rakhmawati, R. dan Yunianta. 2015. Pengaruh Proporsi Buah : Air Dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Jahe (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. FTP Universitas Brawijaya. Vol.3. No.4. hal:1682-1693
- Rukmana, R. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Kanisius. Yogyakarta
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningrum, Hesti, Dwi dan Cahyo, Saparinto. 2013. *Jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres. Bogor
- Setyowati. 2004. *Pengaruh Lama Perebusan dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sirup Kacang Hijau*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suprapti, L.M. 2005. *Sirup Asam*. Kanisius. Yogyakarta
- Sukardi. 2002. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Jambu Air (Eugena aquae Born), Jambu Biji (Psidium guajava Linn), Jambu Mete (Anacardium accidentale Linn), dan Langsep (Lansium domesticum Corr)*. [Skripsi]. UGM. Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Hal: 8-9.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian* Vol.1. No.17. Hal: 17-25
- Wahyuni, Rekna. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) Sebagai Sumber antioksidan dan Pewarna Alami Pada

Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan. Vol.2. No.1. Hal: 69-85

Widiyanti, Ratna. 2006. *Analisa Kandungan Antioksidan dan Fenol pada Jahe*. [Skripsi]. Universitas Indonesia. Jakarta.

Wiguna, I. 2007. *Buah Lezat Berkhasiat Obat*. Trubus. Jakarta..

Winarno, F.G, Kartawidjajaputra, Felicia. 2007. *Pangan Fungsional Dan Minuman Energi*. M-Brio Press. Bogor

Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Tekhnologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarsi dan Hery. 2007. *Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta

Wu L, Hsu HW, Chen YC, Chiu CC, Lin YI, Ho JA. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*. No.95. Hal: 319-327.

Wulandari, Rini. 2011. *Pengujian zat warna dari kulit buah naga dengan menggunakan spektrofotometer optima sp-300*. [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang

Yati, Ladeska, V., Adia, P. 2006. Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi. *Media Farmasi*. Universitas Muhammadiyah. Vol.14. No.1. Hal: 1-16.

Yenrina, R., Yuliana., dan Rasymida. D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. Hal: 122.

Yusmita, L. 2012. *Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Kosentrasi Asam Sitrat Terhadap Pigmen Betasianin dan Kremah Merah dan Kajian Aktivitas Antioksi dan Serta Aplikasinya Pada Pangan*. [Tesis]. Program studi Teknologi Pertanian Pasca Sarjana. Universitas Andalas. Padang

Zakaria, 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Bogor. Hal:78-79.

Zulfalina, M. I. Noor, E., dan Yufita. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)*. Vol. 5. No. 1