

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, K., Sumaryati, E., dan So'i, M. 2017. Studi Pembuatan Permen *Jelly* dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Ekstrak Angkak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian AGRIKA* 11 (2) : 206-2020.
- Afriza, R., dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode *Lane Eynon* dan *Luff School* pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan manajemen pengelolaan laboratorium* 2 (2) : 90-96.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. New York: Arlington. Inc
- Aprillia, D dan Susanto, W.H. 2014. Pembuatan Sari Apel (*Malus sylvestris Mill*) dengan Ekstraksi Metode Osmosis (Kajian Varietas Apel dan Lama Osmosis). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (1) : 86-96.
- Ardiansyah, D. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Permen *Jelly* Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Arianto, D. 2016. Variasi Jenis dan Konsentrasi *Gelling Agent* Terhadap Karakteristik *Marshmallow* Buah Naga (*Hylocereus undatus* dan *Hylocereus polyrhizus*). *Artikel*.
- Azizah, S.N, 2013. Pengaruh Penambahan Gelatin Ikan Nila Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisik Produk *Marshmallow*. [Skripsi]. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1985. Ilmu Pangan. (Penerjemah : H Purnomo & Adiono). UI Press : Jakarta. Hal 363.
- Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Pustaka Mina. Jakarta.
- Cahyono, J. 2017. Karakterisasi Produk Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Jember.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan. *Majalah Food Review* 5 (7) : 52-53.
- Dewi, S.Y. 2019. Pembuatan *Fruit Leather* Campuran dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Daging Dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

- Elfiyani, R., Widayanti, A dan Rahayu, B. 2016. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pektin sebagai *Gelling Agent* terhadap Sifat Fisik *Marshmallow* anti sariawan Ekstrak Kental Daun Saga (*Abrus Precatorius l.*). *Farmasains* 3 (2) : 65-71.
- Eril, Y. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Manggis (*Garcinia mangostana L*) dengan Ekstrak Kulit Manggis Terhadap Karakteristik Permen *Jelly*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Estiasih, T., Putri, W.D.R., dan Widyastuti, E. 2015. Bumi Aksara : Jakarta. Hal 109-123.
- Eveline., Santoso, J., dan Widjaja, I. 2011. Kajian Konsentrasi dan Rasio Gelatin dari Kulit Ikan Patin dan *Kappa Karagenan* pada Pembuatan Jeli. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 14 (2) : 98-105
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Faridah, *et. al.* 2008. Pati seri. Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Glicksman, M. 1983. Food Hydrocolloids. Vol. II. CRC Press, Boca Raton.
- Handayani, S. 2011. Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna serta Manfaatnya bagi Kesehatan. [Skripsi]. Tim PPM Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Haryati, A. 1999. Pengaruh Penambahan Sulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Kerusakan Vitamin C Permen *Jelly* Gelatin Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata H.*). [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hasyim, H., Rahim, A., dan Rostiati. 2015. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Permen *Jelly* dari Sari Buah Srikaya pada Variasi Konsentrasi Agar-Agar. *Jurnal Agrotekbis* 3 (4) : 463-474.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal litbang pertanian* 37 (1) : 17-25
- Herbach, K.M., Rohe, M, Stintzing, F.C., Carle, R. 2006. Structural and Chromatic Stability of Purple Pitaya (*Hylocereus polyrhizus* [Weber] Britton & Rose) Betacyanins as Affected by the Juice Matrix and Selected Additives. *Food Research International*. 39: 667-677.
- Hor, S.Y., Ahmad, M., Farsi, E., Yam, M.F., Hashim, M.A., Lim, C.P., Sadikun, A., dan Asmawi, M.Z. 2012. Safety Assessment of Methanol Extract of Red

Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*): Acute and Subchronic Toxicity Studies. *Elsevier* 63 (1) : 106-114.

Husna, N.E., Nilda, C., dan Manik, S. 2018. Kajian Pembuatan Permen *Jelly* dari Buah Tanjung (*Mimusops Elengi* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10 (1) : 1-6.

Ikhlas, N. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (*Ocimum americanum* Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.

Ikhwal, A., Lubis, Z., dan Ginting, S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2 (4) :61-70.

Indriasari, I. 2012. Ekstrak Ethanol Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Memperbaiki Profil Lipid Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus Norvegicus*) Dislipidemia.[Tesis]. Universitas Udayana. Denpasar.

Jakesevic, M. 2011. Probiotics and Berry-associated Polyphenols: Catabolism and Antioxidative Effects. Sweden: Media-Tryck, Lund University.

Jumri., Yusmarini., dan Herawati, N. 2015. Mutu Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta* 2 (1)

Khuluq, A.D., Widjanarko, S.B., dan Murtini, E.S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentat*) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian* 8 (3) : 172-181.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses : 18 Oktober 2019

Kristanto, D. 2013. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya : Jakarta.

Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta : PT Dian Rakyat.

Kusuma, S.A.F. 2009. Uji biokimia bakteri. (Karya ilmiah). Bandung: Fakultas Farmasi, Universitas Padjadjaran.

Latief, R., Genisa, J., dan Said, A. 2019. Studi Pemanfaatan Sirup Fruktosa sebagai Bahan Pemanis pada Minuman Sirup Buah Markisa. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Hasil Perkebunan* 1 (1) : 128-131.

Mahardika, B.C., Darmanto, YS., dan Dewi, E.N. 2014. Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (3): 112-120.

- Mahargyani, Wikan. 2018. Identifikasi Senyawa dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *PINLITAMAS* 11 (1) : 614-621.
- Mahmud, M.K., Hermana, N.A, Zulfianto, R.R., Apriyantono, I., Ngadiarti, B., Hartati., Bernadus dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Maleta, H.S., dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Caspian Sea* Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6 (2) : 13-22
- Marlina.,Wijaya, M., dan Kadirman.2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5 (1) : 85 -97.
- Maryani., Surti, T., dan Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap Mutu Permen *Jelly*. *Jurnal Saintek Perikanan* 6 (1) :62-70.
- Moore, C. O., dan J. R. Dial. 1997. Method for Making Liquid-Centred *Jelly* Candies. Diperoleh 10 Oktober 2020 dari <https://patentimages.storage.googleapis.com/05/d1/ed/1a57e52ba8da0b/US5626896.pdf>.
- Murni, T. 2010. Karbohidrat dengan Proses Bioteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Murtiningsih., Sudaryati., dan Mayagita. 2018. Pembuatan Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Reka Pangan* 12 (1) : 67-77.
- Musli, V dan Fretes, R.D. 2016. Analisis Kesesuaian Parameter Kualitas Air Minum dalam kemasan yang Dijual di Kota Ambon dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). *ARIKA* 10 (1) : 57-74.
- Nanda, T. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal terhadap Karakteristik *Soft Candy*. [Skripsi]. Universitas Pasundan : Bandung.
- Neswati. 2013. Karakteristik Permen *Jelly* Pepaya (*Carica papaya, L*) dengan Penambahan Gelatin Sapi. *Jurnal Agroindustri* 3 (2) : 105 – 115.
- Nugraha, M.J.K., dan Handayani, M.N. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid terhadap karakteristik *Fruit Leather* pepaya. *Edufortech* 3 (1) : 24-32.
- Nurlatifah, L. 2017. Kajian Jenis Penstabil dan Campuran Kulit Buah Naga Merah dan Putih Terhadap Karakteristik *Soft Candy Jelly* Kulit Buah Naga. *Artikel*.

- Nurliyana, R. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of pragon fruits: a comparative study. *International Food Research J.* 17(2):367-375.
- Nuryanti, S., Mustapa, K., dan Sudarmo, I.G. 2016. Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida Albicans*. *Jurnal Akademika Kimia* 5 (4) : 78-184.
- Parwata, I. M.O.A. 2016. Bahan Ajar Antioksidan. Universitas Udayana. Bali
- Prasetyo, E.G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah Pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah rosela (*Hibiscus sabdariffa*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Sp*). [Skripsi]. Universitas Jember.
- Prihardhani, D.I., dan Yuniarta. 2016. Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus sp*) dan Aplikasinya untuk Produk Permen Jeli. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4 (1) :356-366.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Edisi ke-I Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Putra, S.R. 2011. Buah Naga. Laksana : Jogjakarta. Hal : 18-44.
- Putri, A.M., dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia* 13 (1) : 41-48.
- Rahman, R., Pato, U., dan Harun, N. 2016. Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *JOM Faperta* 3 (2) : 1-15.
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jelly* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*, Linn). *Jurnal Penelitian Universitas jambi Seri Sains* 14 (1) : 37-44.
- Rusli, N. dan Ayu, P.S. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa* 1 (2) : 99 – 103.
- Saputra, S.H., Sampepana, E., dan Susanty, A. 2017. Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sukrosa Serta Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia konsentrat Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 11 (2) : 123-30.
- Sari, Yelfira.2018. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Kimia* 2 (1) : 37-42.

- Sari, R., Johan, V.S., dan Harun, N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal* 6 (1) : 57-65.
- Sarofa, U., Sudaryati., dan Nuraini, F. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Valencia (*Citrus Sinensis Valencia*) dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) untuk Pembuatan Fruit Leather. *Reka Pangan* 12 (1) : 55-59.
- Sartika, D., Sutikno., Yuliana, N., dan Maghfiroh, S.R. 2019. Identifikasi Senyawa Antimikroba Alami Pangan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dengan Menggunakan Gc-Ms. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 24 (2) : 67-76.
- Sayuti, K., Yenrina, R., dan Anggraini, T. 2012. Characteristics of “kolang-kaling” (*Sugar Palm Fruit Jam*) with added natural colorants. *Journal of Nutrition* 16 (2) : 1680-5194.
- Setiawan, M.A.W., Nugroho, E.K., dan Lestario, L.N. 2015. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Pertanian* 27 (1) (2) : 38-43.
- Setiawati, I.H. 2009. Karakterisasi Mutu Fisika Kimia Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) Hasil Proses Perlakuan Asam. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB: Bogor.
- Shabrina, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Agar-Agar terhadap Sifat Sensori, Kimia dan Mikrobiologi Permen *Jelly* Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sikorski, Z.E. 2007. Chemical and functional properties of food components 3rd edition. New York: CRC Press.
- SNI 3547-2008. Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga, Liberty: Yogyakarta.
- _____. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistianingsih, Y., Setiaries, V., dan Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen *Jelly* Buah Pedada. *Jom Faperta* 4 (2) : 1-13.

Sumaya-Martínez, M.T., Cruz-Jaime, S., Madrigal-Santillán, E., García-Paredes, J.D., Carino-Cortes, R., Cruz-Cansino, N., Valadez-Vega, C., Martinez-Cardenas, L., Alanis-Garcia, E., 2011. Betalain, Acid Ascorbic, Phenolic Contents and Antioxidant Pro-Perties of Purple, Red, Yellow and White Cactus Pears. *International Journal of Molecular Sciences* 12 : 6542-6468.

Suparmo dan Sudarmanto, 1991. Proses Pengolahan Tebu. Yogyakarta: UGM.

Susanti, C. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bongkok (*Salaccaedulis reinw*) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah. *Artikel Sirup Buah dari Campuran Sari Buah Naga Merah dan Sari Buah Salak Bongkok*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas pasunda. Bandung.

Syukur., dan Muda, W. 2015. *Mengenal Buah Naga*. Balai Pelatihan Pertanian Jambi.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.

Tala, Zaimah. 2009. Manfaat Serat Bagi Kesehatan. Universitas Sumatera Utara Press. Medan.

Tazwir., Ayudiarti, D.L., dan Peranginangin, R. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin Dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides Lac*) Menggunakan Berbagai konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 2 (1) : 35-43.

Wahyuni, R. 2016. Bertanam Buah Naga. Literindo.

Warisno, K., dan Dahana. 2010. Buku pintar bertanam buah naga. Gramedia : Pustaka Utama : Jakarta.

Widjaya, C.H. 2003. Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. *Healthy Choice*. Edisi IV.

Widuri, Hasri. 2016. Prancangan Pabrik *High Fructose Syrup* (HFS) dari Tepung Tapioka Kapasitas Produksi 110.000 Ton/Tahun.[Skripsi]. Universitas Muhammdiyah. Surakarta.

Wikipedia. 2019. Sukrosa. Diperoleh 17 Oktober 2020, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Sukrosa>.

_____. 2020. Asam Sitrat. Diperoleh 17 Oktober 2020, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat

_____. 2020. Sirup Jagung Fructose Tinggi. Diperoleh 17 Oktober 2020, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Sirop_jagung_fruktosa_tinggi.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius, Yogyakarta.
- Wu, Li-chen., Yun, C., Hsu, Hsiu-Wen., and Chiu, Chih-Chung. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry* 95 (2) : 319-327.
- Yenrina, R., Yuliana, dan Dini, R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 120 hal.
- Yusuf, R., Laude, S., Hawalina., dan Setianingsih, N.M. 2017. Pertumbuhan Tanaman Buah Naga (*Hylocereus undatus L.*) yang Diberikan Berbagai Konsentrasi Naa (*Naphthalen Acetic Acid*) Secara *In Vitro*. *Jurnal Agroland* 24 (2) : 113-118.
- Yuwidasari, E.A., Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen *Jelly* dari pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Penambahan gula Pasir. *BisTek Pertanian* 6 (1) : 28-41.
- Zulfajri., Harun, N., dan Johan,V.S. 2018. Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Kualitas Permen *Marshmallow* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Sagu* 17 (1) : 10-18.

