

### Daftar Pustaka

- Albano C., Negro C., Tommasi N., Gerardi C., Mita G, Miceli A, De Bellis L, Blando F. 2015.. Betalains, phenols and antioxidant capacity in cactus pear [*Opuntia ficus-indica (L.) Mill.*] fruits from Apulia (South Italy) genotypes. *Antioxidants*. 4: 269-280.
- Amiarso. 2003. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes Steilatus*) Terhadap Mutu Kerupuk Gemblong Khas Kuningan Jawa Barat. [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Azeredo HMC. 2009. Betalains: properties, sources, applications, and stability [a review]. *International Journal of Food Science and Technology*. 44: 2365–2376.
- B, Hastuti. 2016. Pektin dan modifikasinya untuk meningkatkan karakteristik sebagai adsorben. In *prosiding seminar nasional kimia dan pendidikan kimia VIII*. 157-169
- Direktorat Budidaya Tanaman Buah. 2009. *Pedoman Baku Budidaya (Standard Operating Procedure/SOP) Buah Naga (Hylocereus undatus) Kabupaten Sleman*. Jakarta (ID): Departemen Pertanian.
- Ekawati Prizka., Rostiati., dan Syahraeni. 2015. Aplikasi ekstrak kulit buah naga sebagai pewarna alami pada susu kedelai dan santan. *Jurnal agrotekbis*. 3(2): 198-205
- Erza, besari. 2010. Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kuli buah naga (*Hylocereus polyhrizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan. [Skripsi]. Teknik kimia univeritas diponegoro
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Faridah A., Rahmi Holinesti., dan Daimon Syukri. 2015. Betalains From Red Pitaya Peel (*Hylocereus Polyhrizus*) : Extraction, Spectrophotometric and

HPLC-DAD Identification, Bioactivity and Toxicity Screening. *Pakistan Journal of Nutrition*. 14 (12) : 976-982

- Fiana Risa Meutia., Martius Wenny Surya., dan Asben Alfi, 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instn Dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol.20, No 2
- Gandia-Herrero F., Garcia-Carmona F. 2013. Biosynthesis of betalains: yellow and violet plant pigments. *Trends in Plant Science*. 18(6): 334-343
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta : Tridasu Visi Komunikasi
- Gomarjoyo, H., Khomeini, A., Rahman,D., dan Sanjaya, A.S., 2015, Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Rendemen Minyak Sereh Wangi (*Cymbopogon Winterianus*). *Ekuilibrium*. Vol.14.No.2: 57-61
- Guo, X., D. Han, H.Xi, L. Rao, X. Liao. X. Hu. 2012. Extraction Of Pectin From Navel Orange Peel Assisted By Ultra-High Pressure, Microwave Or Traditional Heating: A Comparison. *Carbohydr. Polym.* 88: 441-448
- Hambali M, Mayasari F, Noermansyah F. 2004. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar dengan Variasi Konsentrasi Solven, dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.20. No.2
- Harivaindaran KV., Rebecca OPS., and Chandran S. 2008.Study of optimal temperature, pH and stability of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel for use as potential natural colorant. *Pakistan J Biol Sci*. 11(18):2259-2263.
- Herbach KM., Rohe M., Stintzing FC., and 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.
- Hidayah, T. 2013.Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.

- Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia Of Food Science And Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York
- Idawati N. 2012. *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru Yang Kian Diburu*. Yogyakarta ; Pustaka Baru Press
- Jamilah, B. S., Kharidah, C. E., Dzulkifly, M. M. A., dan Noranizan, A. 2011. Physico-chemical Characteristic of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal*. 18: 279-286.
- K Sorniyatha, P Anprung. Bioactive Compounds And Stability Of Betacyanins From Skin And Flesh Of Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyhrizus* (Weber) Britton & Rose). *Agricultural Science Journal*. 40,1 (2009) 15-18
- Khuluk A.D., Widjarmoko S.B., and Murtini E.S. 2007. Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Althernathera dentate*) Kajian Pelarut Etanol : Air dan Suhu Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3).
- Kristanto D. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Lazuardi, R.N.M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana, L.*) Dengan Berbagai Jenis Pelarut. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Lisa, Maya., Mustofa Lutfi, dan Bambang Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal THPi Student*. Vol.3, No.3
- Mahargyani, Wikan . 2018. Identifikasi Senyawa Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyhrizus*). *Pinlitamas I*. 1(1): 614-621
- Marcella (2011). *Stabilitas Ekstrak Kasar Antioksidan dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyhrizus) Terhadap pH dan Suhu*. Fakultas Teknologi Industri. Karawaci : Universitas Pelita Harapan

- Mardina., Primata., Ajang Gunawan., dan M Imam Nugraha. 2012. Penentuan Koefisien Transfer Massa Ekstraksi Kalium dari Abu Batang Pisang. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Lambung Mangkurat*. Vol. 1, No. 1
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal teknologi dan industri pertanian indonesia*. vol 4. no 3
- Megawati dan Adientya Yaniz. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*
- Moreno DA., García-Viguera C, Gil JI., and Gil-Izquierdo A. 2008. Betalains in the era of global agri-food science, technology and nutritional health. *Phytochemistry Reviews*. 7: 261-280
- Muller, J and Heindl. 2006. *Drying Of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E. Cracer, and D> Lange (eds)*, Medical and Aromatic Plant, springer, The Netherland, p.237-252
- Nursyafitri, P. 2020. Pengaruh Perendaman Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Dengan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Bubuk Rosella Dan Aplikasinya Pada Olahan Pangan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Obon, J.M,R, Castellar.,M. Alacid., and J.A. Fernandez-Lopez, 2009. Production of a red-purple food colorant from opuntia stricta fruits by spray drying and its application in food model system. *J.Food Eng.* 90: 72-75
- Panjuantiningrum F. 2009. *Pengaruh pemberian buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap kadar glukosa darah tikus putih yang diinduksi aloksan* [skripsi]. Surakarta : universitas sebelas maret
- Parwata, I Made Oka Adi. 2016. *Diktat/Bahan Ajar Kimia Organik Bahan Alam*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana. Denpasar

- Pramono, S. 2006. *Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami*. Prosiding Seminar nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, Hal 1-6
- Pratomo, 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. UGM Press. Yogyakarta
- Puspita VA. 2011. *Karakterisasi Flavor Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, I . 2008 . Penentuan Lama Pengeringan Pada Pembuatan Serbuk Biji Alupukat (Persea Americana Mill). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Ramadhia,M., Kumalaningsih, S., dan Santoso. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13: 125-137
- Rebecca, O.P.S., Boyce, A.N., and Chandaran,S (2010). Pigment Identification And Antioxidant Properties Of Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*). *African Journal Biotechnology*, 9(10), 1450-1454
- Romdonah , F.S., Kusumo, E., dan Supratono, S. 2017. Identifikasi Betasianin Dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah(*Hylocereus Polyrhizus*). *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 6(1): 1-4
- Saati, 2011, identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*hylocareus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenispelarut.[http://researchreport.umm.ac.id/research/download/abstract\\_research\\_report\\_176.pdf](http://researchreport.umm.ac.id/research/download/abstract_research_report_176.pdf) diakses 25 mei 2021
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P., 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Shofiati atik., M.A.M Andriani., dan Choirul Anam. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (Pitaya fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3 no 2

- Soekarto T. S., Danhubeis. M. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Stintzing FC., Carle R. 2007. Betalains-emerging prospects for food scientists. *Trends in Food Science and Technology*. 18: 514-525.
- Stintzing FC., Schieber A., and Carle R. 2002. Identification of betalains from yellow beet (*beta vulgaris l.*) and cactus pear [*Opuntia ficus-indica (l.) Mill.*] By high-performance liquid chromatography-electrospray ionization mass spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50: 2302-2307.
- Tim karya tani mandiri. 2009. *Pedoman bertanam buah naga*. Jakarta : penerbit nuansa aulia
- Utami Widi., Efri Mardawati., dan Selly Harsena Putri. 2020. Pengujian Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Masker Peel Off. *Jurnal industri pertanian*. 02 (01) : 95-102
- Wahyuni DE. 2012. Analisis Daya Saing Komoditas Buah Naga terhadap Komoditas Hortikultura lain di Desa Pakembinangun, Kecamatan Pakem, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Wanitchang. 2010. Maturity Sorting Index Of Dragon Fruit. *Journal Of Food Engineering*. 100 (3): 409-416
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winata, E.W., dan Yunianta. 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus Alba L*) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu Dan Bahan : Pelarut). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. volume 3(2). 773-783
- Wybraniec S. 2001. *Betacyanins from vine cactus Hylocereus polyrhizus*. *Phytochemistry*. 58: 1209-1212.

- Wybraniec S. 2005. Formation of decarboxylated betacyanins in heated purified betacyanin fractions from red beet root (*Beta vulgaris L.*) monitored by LC-MS/MS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 3483-3487
- Yunita, Mulya., dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candamarcensis*). *Jurnal konversi*. Vol.4, No.2
- Zain, N. M., and M. A.Nazeri. 2016. Antioksidant And Mineral Content Of Pitaya Peel Extract Obtained Using Microwave Assisted Extraction (MAE). *Australian journal of basic and applied science*. 10(17) : 63-68

