

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. 2013. *Kiat Khusus Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil*. Trans Idea Publishing. Jogjakarta.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afriananda, Rifky. 2011. *Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Glukosa pada Pembuatan Permen Karamel Susu Kambing Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung. Respiratory. 1-6.
- Afifah, K., Sumaryati. E., dan Su'I. M. 2017. *Studi Pembuatan Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga Dan Ekstrak Angkak*. Volume 11 Nomor 2, November 2017.
- Afriandi., Lahming, dan Subari Yanto. 2018 . *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiacal Inn) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018) : 119-125 . Fakultas teknik. Universitas Negeri Makassar.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Andarwulan, N., Feri K dan Dian H. 2011. *Analisa Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Anggraeni, S. 2001. *Analisis Pembelajaran Biologi Molekuler di SMU Kodya Bandung*. Makalah Penelitian. Bandung FPMIPA UPI. Bandung.
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, Puspitasari N. L, Sedamawati. dan S. Budiyanto., 1989. *Analisis Pangan PAU Pangan dan Gizi*. [Skripsi]. IPB Press. Bogor.
- Astuti, S., Zulferiyenni, dan N. N. Yuningsih. 2015. *Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. 20 (01): 25-37.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Azeredo, H. M. C., Ana, C.P., Arthur, C. R. S., Sandro, T. G., dan Kenya, C. B. M. 2009. *Study on Efficiency of Betacyanin Extraction from Red Beetroots*. *International Journal of Food science & Technology*. Vol. 44: 2464-2469.

- Badan Standarisasi Nasional, 2008. SNI 3547-2-2008. *Syarat Mutu Kembang Gula Lunak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. *Tentang Susu Segar*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3541-1994 *Mutu Margarin*. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta
- Buckle, A. K., A. R. Edwards, G. H. Fleet and M. Wotton. 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina: Jakarta. Halaman 14-16.
- Citramukti, I. 2008, *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*, Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Dwiari, S. 2016. *Teknologi Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Dwijoseputro. 1994. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Fatmawati. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (Annona muricata, L.)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fauzan, M dan N. Rustanti. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa terhadap Kandungan Zat Gizi*. Journal of Nutrition College 2(4) : 630-637.
- Faradillah, N., A. Hintono, Y.B. Pramono. 2017. *Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (Stevia Rebaudiana) yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6(1): 39- 42.
- Erni, N., Kardiman., Fadilah, R .2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia esculenta)*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 4, 95-105.
- Estiasih, T., Harijono., Waziroh, E., dan K. Febrianto. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faradillah, N., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 2017. *Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (Stevia rebaudiana) Yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 6 (1): 39-42.

- Girisona. 1995. *Petunjuk Praktis Beternak Sapi*. Cetakan pertama. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur : Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta.
- Hakim, S. M. 2000. *Karakteristik Karamel Susu dengan Penambahan Kacang Kedelai (Glycine max (L.) Merrill) [skripsi]*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Hasanah, I. 2018. *Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera) dan Sari Stroberi Terhadap Hasil Uji Organoleptik pada Permen Karamel Susu*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Hartatie, E. S. 2013. *Produksi Kembang Gula Susu Berperisa Yoghurt*. Jurnal Gamma, 8 (2): 21–30.
- 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.
- Hidayah, T., Winiarti, P., dan Nuni, W. 2014. *Uji Stabilitas dan Antioksidan Ekstrak Zat Warna Alami Kulit Buah Naga*. Indonesian Journal of Chemical Science. Vol. 3(2): 134-140.
- Huang, Y. C., Chang, Y. H., dan Shao, Y. Y. 2005. *Effect Of Genotype And Treatment On The Antioxidant Activity Of Sweet Potato In Taiwan*. Food Chemistry.98:529-538.
- Idawati, N. 2012. *Budidaya Buah Naga*. Pustaka Baru. Press: Yogyakarta. Halaman 35-50.
- Indarto, T dan M.M. Husodo. 2000. *Pengaruh Jenis dan Jumlah Lemak yang ditambahkan terhadap Sifat Mentega Tempe*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 1(2) : 52-59.
- Jaafar, R. A., Ridhwan, A., and Mahmud, N. Z. 2009. *Proximate Analysis of Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus)*. Am. J. of Applied Sci Vol 6 (7), 1341-1346.
- Jamilah, B. 2011. *Physico-chemical characteristics of redpitaya (Hylocereus polyrhizus) peel*. International Food Research Journal 18: 279-286.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Khalili, A., A. H. Norhayati, M.Y. Rokiah, R. Asmah, M. Nasir and M.S. Muskinah. 2006. *Proximate Composition and Selected Mineral Determination in Organically Grown Red Pitaya (Hylocereus polyhizus)*. J. Trop. Agric and Fd. Sc. 34 (2) : 269-275.
- Khuluq, A. D., Simon, B. W., dan Erni, S. M. 2007. *Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (Alternanthera dentata) (Kajian Perbandingan Pelarut Air : Etanol dan Suhu Ekstraksi)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8(3): 172-181.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Ebookpangan.com
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Surabaya.
- Krupa, H., J. Atanu., and H.G. Patel . 2011. *Synergy of Dairy With Non-Dairy Ingredients or Product: A Review*. African Journal of Food Science 5 (16) : 817-832.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 21, 34-50.
- Lingathurai, S., Vellathurai, P., Vendan, S. E., and Anand, A. A. P. 2009. *A comparative study on the mi-crobiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu*. Indian Journal of Science and Technology.
- Lopulalan, C. G. C., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Mastuti, R. 2010. *Pigmen Betasianin Pada Famili Amaranthaceae. Dipersentasikan di Basic Science Seminar VII*. 20 Februari 2010. [Skripsi]. FMIPA Universitas Brawijaya. Malang.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice cream*. 5th Edition. Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Mandei, J. H. 2014. *Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 6 (1) : 1-10.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

- Melani. 2007. Manfaat Susu. [http://kumpulan.info/.../48-artikel-kesehat.../131-mengenal-susu dan manfaat.html](http://kumpulan.info/.../48-artikel-kesehat.../131-mengenal-susu-dan-manfaat.html). Diakses Tanggal 23 februari 2021, Jam 20.15 WIB.
- Moreno, D. A., C. Garcia-Viguera., J. I. Gil., and A. Gil-Izquierdo. 2008. *Betasianins in the era of global agri-food science, technology and nutritional health*. *Phytochem. Rev.* 7(2):261-280.
- Noor, M.I., E, Yufita., dan Zulfalina. 2016. *Identifikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia*. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)* 5 (1) : 14-16.
- Nurwati. 2011. *Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) sebagai Flavor*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhasanah, I. 2020. *Kualitas Kimia Karamel Susu Sapi yang diberi Ekstrak Andaliman (Zaanthoxylum acanthopodiun Dc) pada Konsentrasi yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Perternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010. *Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study*. *International Food Research Journal*, 17 : 367-365
- Nugraheni, M. 2014. *Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Parinduri. 2016. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Warna Permen Jelly Labu Siam (Sechium edule)(Jacq.)Swartz)*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pertiwi, Y. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Kadar Air, pH, dan Redness Permen Jeli Susu Kambing*. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Puspitasari, A. F., Komar, M., Unus, F. M., dan Lindriati, T. 2005. *Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (Syzygium cumini)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16 (2):142 – 150.
- Rahmawati, D. (2014). *Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis Starter yang Berbeda Terhadap Ph, Kadar Air dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Etawa*. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 14(1).

- Rahmatika. 2016. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia speciosa, Horan) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hard Candy*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Rizal, M. 2015. *Prospek Pengembangan Buah Naga (Hylocereus costaricensis) di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur*. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 1(4): 884-888.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan Sari. M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Sari, Yelfira. 2018. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kestabilan Pigmen Betalain dari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Pendidikan Kimia 2 (1) : 37-42.
- Sopandi, T. Wardah. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Penilaian Organoleptik Sosis Daging Sapi dan Susu Pasteurisasi yang diberi Pewarna Pigmen Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Sp)*. Stigma. Journal Of Sains. Vol.4. No.4.
- Soerjadi. 1977. *Peranan Komponen Batang Tebu dalam Pabrikasi Gula LPP*. Yogyakarta.
- Saneto, B. 2005. *Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Agarika. Vol 2: 143- 149.
- Saramoya, S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Permen Karamel Susu Substitusi Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Rimpang Jahe Gajah*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Sistanto, E., Soetrisno dan R. Saepudin. 2014. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Susu (Karamel) Rasa Jahe (Zingiber officinale Roscoe) dan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb)*. Jurnal Sains Peternakan Indonesia 9 (2) : 81-90.
- Suseno, T., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula karamel*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 7(1) : 1- 18.
- Sediaoetomo, D. A. 1985. *Ilmu Gizi*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apiryantono., M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Shofiati, A., Andriani, M., Anam, C. 2014. *Kajian Kapasitas Antioksidan Dan Penerimaan Sensoris The Celup Kulit Buah Naga (pitaya fruit) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon Dan Stevia*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3(2):ISSN:2302-073.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. SNI 01-3544-1994. *Syarat Mutu Gula Sirup Glukosa*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suseno, T., N. Fibria dan N. Kusumawati. 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula karamel*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 7(1) : 1- 18.
- Susilorini, T. E., dan Manik, E. S. 2006, *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta. Hal : 160.
- Suwito, 2010. *Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Page 8-9.
- Tumbelaka, R.M.M.Y., Lidya, I. M., Audy, D. W. 2019. *Pemanfaatan VCO Mengandung Karatenoid Tomat dan Karagenan dalam Pembuatan Lotion*. Pharmacon. Universitas Sam Ratulangi. Vol. 8 (1).
- Tensiska, E. Sukarminah dan D. Natalia. 2006. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.)) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan*. <http://digilib.umm.ac.id>. Diakses pada 20 Maret 2021.
- Usmiati, S dan A. Bakar. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Umar, Razali, dan A. Novita. 2014. *Derajat Keasaman dan Angka Reduktase Susu Sapi Pasteurisasi Dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. Jurnal Medika Veterinaria. 8(1):43-46
- Utami, K. B., Radiati, L. E., & Surjowardojo, P. (2014). *Kajian kualitas susu sapi perah PFH (studi kasus pada anggota Koperasi Agro Niaga di Kecamatan Jabung Kabupaten Malang)*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science), 24(2), 58-66.

- Utomo, B., D. P. Miranti 2010. *Tampilan Produksi Susu Sapi Perah yang Mendapat Perbaikan Manajemen Pemeliharaan*. Caraka Tani. Boyolali. 25(1) : 21-5.
- Vail, G. E., J. A. Philips, L. O. Rust, R. M. Griswold, and M. M. Justin. 1978. *Foods*. Houghton Mifflin Company. Boston.
- Warni. 2014. *Kualitas Susu Sapi Perah di Kabupaten Sinjai dan Kaitannya dengan Infeksi Listeria monocytogenes*. [Skrpsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin makasar.
- Wahyuni, R. 2011. *Pemanfaatan kulit buah naga super merah (Hylocereus costaricensis.) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly*. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 2: 68- 85.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu dan Telur*. Lacticia Press. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh*. Healthy Choice. Edisi IV.
- Wulandari K F, E B Setiani, dan S Susanti . 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., and Ho, Y. I. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, Food Chemistry Volume, 95 : 319-327.
- Wilberta, N., N. T. Sonya., S. H. R, Lydia. 2021. *Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air*. Jurnal Pendidikan Biologi. Universitas Kristen Artha Wacana.
- Yati, N. (2018). *Kualitas Fisik Karamel Susu Sapi Dengan penambahan Jus Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius Roxb) Dan Lama Penyimpanan Berbeda (Doctoral Dissertation)*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 3-4.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. *Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (Diospyros celebica Bahk.)*. Jurnal Penelitian Hutan Tanaman edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191 ± 198. Balai Pembenihan. Teknologi Pembenihan Bogor. Bogor.