

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N, 2015. *Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur Menggunakan Sumber Karbohidrat yang Berbeda*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Anggadireja, J.T., Achmad, Z., Heri, P., dan Sri I., 2011. *Rumput Laut*. Depok. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Anggraeni., dan Dewi., 2008. *Pengaruh Motivasi dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Human Karya Wilayah Semarang*. Semarang: UNNES
- Anita, S, 2009. *Studi Sifat Fisiko-kimia, Sifat Fungsional Karbohidrat dan Aktivitas Antioksidan tepung Kecambah Kacang Komak (lablab purpures sweet)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Anonim, 1995. *Farmakope Indonesia, Edisi Keempat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Anonim, 2004. Air dan Limbah – Bagian 11: *Cara uji derajat keasaman menggunakan alat pH meter*. SNI 06-6989.11.-2004.
- Anonim, 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Ebookpangan.com.
- Anonim, 2009. *Buah Naga Merah*. <http://puskesmasdwn1.files.wordpress.com>. diakses tanggal 28 maret 2020.
- Anonim, 2013. SNI 01-3719-1995 *Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional Peraturan BPOM No. 36 Tahun 2013.
- Anonim, 2010. *Persiapan Uji Organoleptik* (online), (<http://naykaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc,disk> tanggal 10 mei 2010) Jurnal Litbang Pertanian.
- Anonim. 2016. *Budidaya Buah Naga*. Jawa Barat: Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Kementerian Pertanian.
- Anonim. *Sari Buah SNI 3746:2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2014. *Buku Saku Kesehatan Indonesia Triwulan 3 Tahun 2014*. Di akses dari <http://www.dinkesjatengprov.go.id> pada tanggal 1 April 2020.
- Ariestini, P.N., Suter, K.I dan Ina, P.T., 2018. *Pengaruh Rasio Rumput Laut (Eucheuma Cottonii) dan Stroberi (Fragaria xananassa) Terhadap Karakteristik Selai*. Media Ilmiah Teknologi Pangan. Vol. 5, No. 2, 95-103.

- Bangngalino, H, dan M. Badai., 2018. *Analisis Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Pada Rumput Laut Eucheuma Cottonii yang Diekstrak Dengan Pelarut Etanol*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M) pp162-166.
- Day, R.A., dan Underwood, A.L., 2002. *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi keenam*. Erlangga, Jakarta.
- Desrosier, N.W., 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Jakarta. Universitas Indonesia.
- Doty, M.S., 1985. *Eucheuma farming for carrageenan-sea grant advisory report*. New Jersey. Prentice-Hall.
- Elkins, R., 1997. *Stevia Nature's Sweetener*. UT : Woodland Publishing., Inc., Pleasant Grove.
- Fachruddin, L., 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1987. *Probiotics. The Scientific Basis*. Chapman and Hall, London, U.K
- Farikha, I, N., 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikomia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan*. ISSN 2302-0733. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Fennema., O.R., 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc.,New York.
- Fransiska, L, 2017. *Formulasi Bubur Rumput Laut Turbina sp. Dan Eucheuma Cottonii sebagai sediaan kosmetik alami lip balm*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ghufran, M.H.K.K., 2010. *A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Hanafi, E.P., M.D. Maghfoer., M. Santoso., 2014. *Pengaruh Macam Dan Kombinasi Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Stevia (Stevia Rebaudiana B)*. Jurnal Produksi Tanaman, Vol.2 No.6. 503 509.
- Hefni dan Efendi., 2003. *Telaah Kualitas Air Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayatullah, A, 2019. *Pengaruh jenis mentimun dan penambahan sari rumput laut terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan sari buah*. Skripsi. Yogyakarta. Universitas Mercu Buana.

- Inggrid, M., Santoso, H. 2014. *Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (Actinidia deliciosa)*, Perjanjian No: III/LPPM/2014-03/10-P, Universitas Katolik Parahyangan.
- Jamilah, B., Shu., M, Kharidah., M.A. Dzulkiflyand., dan N.A. Noraniza. 2011. *Physicochemical characteristic of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) peel*. Journal of Agricultur Food chemistry, (18): 279-286.
- Kasim, S. R. 2004. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut E. Cottonii Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus*. Universitas Brawijaya Malang.
- Kristanto, D., 2003. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusuma., Galih., Arif., 2007. *Pengaruh Pasteurisasi Terhadap Kualitas Jus Jeruk Pacitan*. Jurnal Widya Teknik. 6(2):661:662.
- Lubis, Y, M., N. M. Erfiza., Ismaturrahmi., Fahrizal. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (Eucheuma cottonii) dan jenis Tepung pada pembuatan Mie Basah*. Jurnal Teknik Pertanian, Vol 6 nomor 1 : 414-415.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, N.M., Anwar, A., Hidayat, T., 2016. *Rasio Bubur Rumput Laut Eucheuma Cottonii dan Sargassum sp. Sebagai formula krim tabir surya*. Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia. 19 (3): 183-195.
- Lutony, 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K., 2010. *Antioxidant Study of Pulp and Peels of Dragon Fruits : A Comparative Study*. International Food Research Journal 17: 367-375
- Mahattanatawee, K., Manthey, J. A., Luzio, G., Talcott, T, S., Goodner, K., Baldwin, E, A. 2006. *Total Antioxidant Activity and Fiber Content of Select Florida-Grown Tropical Fruits*. Journal Agricultural and Food Chemistry., 54, - 7355-7363.
- Manalo, J.B., K.C. Torres., dan F.E Anzaldo., 1985. *Pektin and Product of Kalamansi (Citrus Microcarpo Bunge) Fruits Waste*. NIST Journal.
- Muchtadi, T.R., 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.

- Pendit, dan Putu, A.C.D., 2016. *Karakteristik Fisik-Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Avverhoa Blimbi L.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.4 No. 1. Hal: 400-409.
- Pokorny, J., N. Yanishleva, dan M. Gordon. 2007. *Antioxidan in Food Woodhead Publishhing Ltd*. England.
- Potter, N.N., dan J.H. Hotchkiss., 1995. *Food Scince. 3Th edition*. CBS Publishersand Distributors. New Delhi.
- Prakash, A., 2001, *Antioxidant Activity*, Medallion Laboratories AnalyticalProgress, Vol. 19, No. 2.
- Pranata, R, 2013. *Uji Aktivitas antioksidan Fraksi Kloroform Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Lemairei Britton and Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1-definel-2-pikrilhidrazil)*. Skripsi. Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Pratama, R, 2017. *Uji aktivitas antioksidan jus buah naga merah (Hylocereus polyrhizus (Haw.). Britton & Rose) dan buah naga putih (Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose) dengan metode DPPH*. Skripsi. Medan. Universitas Sumatra Utara.
- Priyambodo, B. 2007. *Manajemen Industri farmasi, edisi ke-1*. Global Pustaka Utama. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., dan Santoso, U., 2010. *The effect of blancing treatment on the radical scavenging activity of white saffron (curcuma manga val.)*. International food Research Journal 17: 615621.2010.
- Ranggana, S., 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed*. New Delhi : Tata Mc-Graw Hill.
- Ratnani, R.D. dan Anggraeni, R., 2005. *Ekstraksi Gula Stevia Dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni*. Jurnal Momentum Vol. 1 No.2. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Rukmana, R. 2003. *Budi Daya Stevia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Siro, I., Kapolna, E., Kapolna, B., Lugasi, A., 2008. *Functional food. Productdevelopment, marketing and consumeracceptance: A review*. Appetite 2008, 51, 456–467.
- Sudarmadji., 1982. *Bahan-bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta.

- Sudaryatmo., 2009. *Standar SNI dan Peranannya di Masyarakat*. <http://ghosye.wordpress.com/2009/01/07/standar-sni-dan-peranannya-dalam-perlindungan-konsumen/>. diakses pada tanggal 28 Maret 2020.
- Surono, I., Suryani. 2008. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. CV Budi Utama. Yogyakarta.
- Suroto, H.S., E. Sampepana., A. Susanty., 2017. *Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dan Sukrosa Serata Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia Sari Buah Naga Merah*. Vol. 11 No. 2 Desember 2017.
- Susanto, T., dan B. Saneto., 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Tamaroh, S. 2004. *Usaha peningkatan stabilitas nektar buah jambu biji (Psidium Guajava L) dengan penambahan Gum Arab dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose)*. LOGIKA, Vol.1, No.1.
- Tesalonika., Edwin., 2016. *Kecepatan Pengendapan Dinyatakan Oleh Hukum Stokes*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Umayah, E, U., Amrun, H., 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus undatus (Haw.) Britt. & Rose)*. Jurnal Ilmu Dasar.
- Warsino dan K. Dahana. 2010. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Werdhasari, A. 2016. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes RI.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas : Potensi dan Aplikasinya Dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarsih, dan Murni. 2007. *Intervensi Dini bagi Anak Tunarungu dalam pemerolehan Bahasa*. Jakarta : Depdiknas.
- Winarno, F.G., dan A. Rahman., 1974. *Protein Sumber dan Perannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yu, L. (2008). *Wheat Antioxidants*. United States Of America: Wiley

- Yulius, M., Ramdhan, J., Prihantono., D. Gunawan., Saepulo, H.L., Salim, I., Rizaki, R.I., Zahara., 2017. *Pengelolaan Budidaya Rumput Laut Berbasis Daya Dukung Lingkungan perairan di Pesisir Kabupaten Dompu, Provinsi Nusa Tenggara Barat*. Journal Pengolahan Budidaya Rumput Laut Berbasis Daya Dukung Lingkungan. ITB.
- Wybraniec, S., Platzer, L., Geresh, S., Gottlieb, H.E., Heimberg, M., Mogilnitzki, M., dan Y, Mizrahi. 2001. *Betacyan from vinecactus *Hylocereus polyrhizus**. *Phytochemistry*, 58, 1209-1212.