

DAFTAR PUSTAKA

- Addina Rizky F., 2012. Penggulaan dan Selai. Semarang: Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Ahmadi, K. dan Estiasih, T., 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Akhilender., 2003. Vitamin C In Human Health and Disease Is Still a Mystery? An Overview. Department of Biochemistry and Nutrition, Central Food Technological Research Institute. Mysore, India.
- Anonim., 2007. Temu Putih. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist)., 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apandi, M., 1994. Bahan Tambahan Pangan. Penerbit Alumni. Bandung
- Arsyad, M., 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). Vol. 1-No.2-Oktober 2018. PIISSN:2614-1140. E-ISSN:2614-2848. Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Ichsan Gorontalo, Gorontalo.
- Badan Standarisasi Nasional., 2008. SNI 3746-2008: Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 06-6989.11-2004. Air dan Air Limbah – Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan Alat pH Meter. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Basuki, N., Harijono, Kuswanto, dan Damanhuri., 2005. Studi Pewarisan Antosianin pada Ubi Jalar. *Agravita*27 (1): 63 – 68. ISSN: 0126 – 0537.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan, M. Wootton., 2007. Ilmu Pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyadi W., 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Darwin, P., 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Desrosier, N.W., 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan: M. Muljajarjo. Jakarta: UI-Press.

- Dewi, E.N., T. Surti, dan Ulfatun., 2010. Kualitas Selai Yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, serta Campuran Keduanya. Jurnal Perikanan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Engelen, A., 2017. Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. Jurnal Technopreneur, 5(1): 8-12.
- Fachruddin, L., 2008. Membuat Aneka Selai. Kanisius. Yogyakarta.
- Fahrizal dan Fadli, R., 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas Yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian
- Farikha, I.N., 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Fatmawati, Afif., 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Jambu Air Citra (*Eugenia aquea burn*) dengan Konsentrasi Gula yang Berbeda (Skripsi). Universitas Semarang: Semarang.
- Fatonah, Wida., 2002. Optimasi Produk Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Fitrianto dan Yudha Lutfi., 2011. Formulasi Selai Berbahan Baku Daging dan Kulit Buah Jeruk Pemelo (*Citrus maxima*) Kultivar Nambang.
- Ginting, R., 2007. Sistem Produksi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P.O., 2020. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. Jurnal Agroteknologi, 13(02), 118-130.
- Hadiwijaya H., Lukman dan Aisman., 2013. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang. Padang.
- Handayani, A.P., dan A. Rahmawati., 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1: 19-24.
- Harborne. 2005. Encyclopedia of Food and Color Additives. CRC Press, Inc. New York.

- Harto, Y., Y. Rosalina, L. dan Susanti., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota* L.) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri* Vol. 6 (2): 88 – 100.
- Hasbullah., 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri. Sumatera Barat.
- Ide, Pangkalan., 2009. Health Secret of Dragon Fruit. Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotik dalam Penyembuhan Penyakit. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Iswara, D., 2017. Pengaruh Proporsi Apel Anna dan Bunga Rosella Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Lembaran Apel Anna-Rosella (Skripsi tidak diterbitkan). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. Retrieved from <http://repository.wima.ac.id/11613>.
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W., 2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences*, 6: 1341-134.
- Jamilah, B., Shu, C.E., Kharidah, M., Dzulkifly, M.A. dan Noranizan A., 2011. Physico-chemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *International Food Research Journal* 18: 279-286.
- Johnson, B. dan Szczesniak, S., 2014. Textur Technologies: Probes + Fixtures. <http://texturetechnologies.com/texture-analysis/Probes-Fixtures.php>. Diakses 16 September 2020.
- Karseno dan R. Setyawati., 2013. Karakteristik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa, dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* 13 (2): 147-148.
- Kartika, P. N. dan Nisa, F. C., 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1345-1355.
- Kristanto, D., 2008. Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan Kebun. Depok: Penerbar swadaya.
- Laswati, D.T., 2018. Pengaruh Waktu Pemanasan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Agar-Agar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Laporan Penelitian Dana DIPA Kopertis Wilayah V Yogyakarta/LLDIKTI. Tahun 2018.
- Laswati, D., Sundari, N. dan Anggraini, O., 2017. Pemanfaatan Kersen (*Muntingia Calabura* L.) Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia dan Sensoris. *Jurnal JITIPARI* Vol 4: 127-134.

- Man, J.M., 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung.
- Manimaran, M., 2013. Effect of Farm Nutrient Resources Along with Inorganic Phosphorus (P) Supplying Fertilizers on High Quality Maize Production. *Journal of Cereals and Oilseeds* Volume 5 Nomor 1 (6-8).
- Marshall, M.R., 2014. *Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables and Seafoods*. Florida: Food Science dan Penggunaannya dalam Makanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Meilgaard, M., Civille, G.V., dan Carr, B.T., 2000. *Sensory Evaluation Techniques* Boca Raton, CRC Press. Florida.
- National Research Development Corporation., 2004. High Grade Pectin from Lime Peels. <http://www.nrdeindia.compagespect.htm> diakses pada 11 September 2016.
- Nazaruddin, R., Norazelina, M.H. Norziah dan M. Zainudin., 2011. Pectins from Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. Faculty of Science and Technology, Universiti Kebangsaan Malaysia. Malaysia Vol.1 Hal: 19-23.
- Oktaviani Pratiwi, E., 2014. Kualitas Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus poliyhizus*). Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Oktiarni, D., Devi, R. dan Desy, Z.A., 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocerus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*, Vol. 8. No. 2: 819-824.
- Ovando, C., 2009. Chemical Studies of Anthocyanins: A Review. *Journal Food Chemistry*, 4, 859–871.
- Prakash, A., 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress*. Vol. 19, No.2.
- Pratomo., 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. (Diakses Pada Tanggal 12 Agustus 2011).
- Purnomowati., 2016. Manfaat Buah Naga. <http://bio.unsoed.ac.id/sites> (Akses 8 November 2016).
- Putri, G.S.N., B.E. Setiani. dan A. Hintono., 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4):156-160.
- Rahayu, W. P., 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. Bogor: IPB.

- Ramadhan W. dan Trilaksani W., 2017. Formulasi Hidrokoloid-Agar, Sukrosa dan Acidulant Pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (1): 95-108.
- Rianto dan Efendi, R., 2017. Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis, 4 (1), 1–7. *Jurnal Teknologi Hasiln Pertanian*. Universitas Riau.
- Rizky, Addina., 2012. Penggulaan dan Selai. [online]. Tersedia: <http://www.scribd.com/doc/100213391/Penggulaan-Dan-Selai> Diakses tanggal 23 Juli 2016. Universitas Dipenogoro: Semarang.
- Roswitha, M.A., 2006. Pemanfaatan Buah Salak (*Sallaca zalacca (Gaertner) Voss*) Kualitas Rendah Menjadi Sari Buah (Kajian Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman dalam Larutan Gula). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ryan, F., (2013). Produksi Selai Buah Naga Merah Daging Merah. (*Hylocereus polyrhizus*), SKRIPI: Universitas Sebelas Maret.
- Santoso, A., 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra* 23:35-40.
- Setyaningsih, D., Anton, A. dan Maya P.S., 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Setyono, A. dan Suismono., 2002. Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi dalam Proses Pembuatan Selai Nanas. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. p. 126-135.
- Sidauruk, Mutiara Y., 2010. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*)
- Siregar, Erin Alawiyah., Herla, R. dan Lasma N.L., 2015. Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.3, No 02. Program Studi Ilmu Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.3, No 02. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Soekarto., 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Solikha, H. P., 2016. Pengaruh Perbandingan Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Apel (*Malus sylvestris Mill.*) Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Standar Nasional Indonesia., (2008). Syarat Mutu Selai Buah. SNI-01-3746-2008.

- Sudarto, Y., 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulistiami, A., Waeniati., Muslimin, dan Suwastika, N.I., 2012. Pertumbuhan Organ Tanaman Buah Naga (*Hylocerus undatus*) Pada Medium MS dengan Penambahan BAP dan Sukrosa. *Jurnal Natural Science*, 1: 27-33.
- Sundari, U. 2008. Uji Banding Metode Ekstraksi Karotenoid dan Tokoferol Sari Buah Merah. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Supriyono, T., 2008. Kandungan β -Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas “Merantas” Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (*Vigna radiata*) oleh Pengaruh Jumlah Strater (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Candida kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Tesis. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Susanti L.L., Jenny Kandou dan Gregoria S.S.D., 2017. Pengaruh Proporsi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhisuz*) dan Buah Sirsak (*Annona Muricata L*) Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis Pada Fruit Leather. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sutomo, Budi. 2012. Mengawetkan Makanan Secara Alami dan Sehat. [https://www.sahabatnestle.co.id/page/menu/chef/tips/mengawetkan makanan secara-alami-sehat](https://www.sahabatnestle.co.id/page/menu/chef/tips/mengawetkan_makanan_secara-alami-sehat).
- Syahputra, A.R., dan Suhartini., 2011. Peningkatan Stabilitas Viskositas Pelumas Hidrolik dari Kopolimer Lateks Karet Alam Sitrena. *Bionatura Jurnal Ilmu Hayati dan Fisik*. Batan
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities., 2005. <http://swarnabhumi.com/dragonfruit/healthbenefitsofdragonfruit.htm>. Februari 18th, 2015.
- Thio, J., Djarkasi, G.S.S. dan Lalujan, L., 2018. Sifat Sensoris dan Kimia Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera L*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado*.
- Untari., 2008. Formulasi Selai dari Pasta Buah Merah (*Pandanus Conoideus Lamk.*). *Jurnal Agricola* 1: 37-49.
- Vargas, M. de Lourdes Vargas y., J.A. T. Cortez., E. S. Duch., A.P. Lizama dan C. H.H. Méndez., 2013. Extraction and Stability of Anthocyanins Present in the Skin of the Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*). *Food and Nutrition Sciences*, 4: 1221-1228.
- Wibawa, P.A.S., Antara, M.S dan Dharmayuda, O., 2013. Identifikasi Senyawa Kimia Ekstrak Kulit Buah Naga Putih dan Pengaruhnya Terhadap Glukosa Darah Tikus Diabetes. *Indonesia Medicus Veterinus*. Vol 2. No 2. Haal: 151-161.

- Wignyanto, Widelia I.P., 2012. Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Manisan Kering dengan Kajian Konsentrasi Perendaman Air Kapur (CaOH₂) dan Lama Waktu Pengeringan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. Vol. 1 No. 03. Hal. 2.
- Wildman, R.E.C. (eds)., 2001. Handbook of Nutraceuticals and Functional Food. Boca Raton: CRC Press.
- Winarno, F.G., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H., 2008. Antioksidan Alami Dan Radikal Bebas: Potensi Dan Aplikasinya Dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta
- Winata, E.W., dan Yuniarta., 2015. Ekstraksi Antosianin Buah Murbei (*Morus alba* L.) Metode Ultrasonic Bath (Kajian Waktu dan Rasio Bahan: Pelarut). Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 3 (2). 773-783.
- Wulandari, Rini. 2011. Laporan Tugas Akhir Pengujian Zat Warna Dari Kulit Buah Naga Dengan Menggunakan Spektrofotometer Optima Sp-300. Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia., 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas comusus* L.) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Jurnal Pendidikan dan Keluarga, volume 1(2): 33-42.
- Yudiono, K., 2011. Ekstraksi Antosianin dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Cv. *Ayamurasaki*) dengan Teknik Ekstraksi Subcritical Water. Jurnal Teknologi Pangan 2 (1) :1 –30
- Yue X. dan Xu, Z., 2008. Changes of Anthocyanins, Anthocyanidins, Antioxidant Activity in Bilberry Extract During Dry Heating. J Food Sci, Vol. 73.
- Yulistiani, Ratna., Murtiningsih, dan Munifa Mahmud., 2013. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. Surabaya: UPN Jawa Timur.
- Yunita, Seila., 2013. Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Universitas Negeri Surabaya.
- Yuwono, S. S., dan Tri, S., 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.