

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andriani, Y. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak betaglukan dari *Saccharomyces Cerevisiae*. GRADIEN: Jurnal Ilmiah MIPA, 3(1), 226-230.
- Anggraeni, Adisty C. 2012. Asuhan Gizi Nutritional Care Process. Yogyakarta
- Anonim. 2010. Kandungan Dan Komposisi Gizi Buah Pepaya
- Anonim. 2008. Selai Buah. SNI 3746 : 2008. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Apriyantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Karumo Women dan Education. Jakarta
- Bekti, E., Prasetyowati, Y dan Haryati, S. 2019. Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 14(2), 41-52.
- Bonaditya, 2014. Pepaya carica. Penebar Swadya. Jakarta
- BPS, 2012. Produksi Tanaman Perkebunan. Badan Pusat Statistik (<http://bps.go.id>).
- Cahyono, B. 2009. Sukses Bertanam Buah Naga. Penerbit Pustaka Mina. Jakarta.
- Carpenter, Roland P., David H. Lyon, and Terry A. Hasdell. 2000. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control; second edition. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Fachruddin, L. 1998. Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan. Ungaran. Trubus Agriwidya.
- FAO. 2005. Agricultural Data: FAOstat. Papayas. <http://apps.fao.org/page/collections?Subset=agriculture>.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Hutching, J. B. 1999. Food Color and Appearance. Springer-Verlag US: Springer US.
- Inggrid, M. dan Santoso, H., Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia deliciosa*). 2014. Perjanjian No: III/LPPM/2014-03/10-P, Universitas Katolik Parahyangan.

- Javanmard, M., Chin, N. L., Yusof, Y. A. dan Endan, J. 2012. Application of sago starch as a gelling agent in jam. *CYTA - Journal of Food*, 10(4), 275–286. <https://doi.org/10.1080/19476337.2011.653693>
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1(17), 78-84.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2016. Pengaruh bahan penstabil dan perbandingan bubur buah terhadap mutu sari buah campuran pepaya-nanas.
- Kurnianti, N. 2013. Kandungan dan Manfaat Pepaya. <http://www.tanijogonegoro.com>
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mc Bride, R.L and H.J.H. Mac fie 1990. *Psychological Basis of Sensory Evaluation*. Elsiwer Science Publisher Ltd. New York
- Meyer LH, 2003. *Food Chemistry*. Text Book Publisher. New York.
- Middelboe, A.L and Hansen, P.J. 2007. High pH in Shallow-Water Macroalgal Habitats. New York, NY, USA, pp. 129e234. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States*.
- Muchtadi, D., Muchtadi T.R, dan Gumbira, E. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*, Bogor: IPB Press
- Muresan, C., Gbadamosi, A., Muste, S., Scrob, S. and Rat, A. 2014. Study Concering the Quality of Jam Products Based on Banana and Ginger. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 20 (4):408-411
- Mitasari, A. 2012. Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1-Defenil-2-Pikril Hidrazil). Skripsi. Pontianak: Program Studi Farmasi, Universitas Tanjungpura. Hal: 37-38.
- Putra.W. S. 2015. 'Kitab Herbal Nusantara Kumpulan Resep dan Ramuan Tanaman Obat Untuk Berbagai Gangguan Kesehatan'. (Andien, Ed.) Yogyakarta: Katahati.
- Rahayu, S. 2014. *Budidaya Buah Naga Cepat Panen*. Jakarta: Infra Hijau.
- Rahayu, P. 2018. Pengaruh Rasio Sari Buah Sirsak-Jambu Biji Merah dan Penambahan CMC terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Sari Buah. Skripsi. UMBY. Yogyakarta

- Saati, A. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen kulit Buah Naga Merah pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. UMM, Malang.
- Saparinto, C., dan Diana H. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Sutomo, Budi. 2007. Buah Naga Merah – Segar dan Berkhasiat. <http://myhobbyblogs.com>
- Suketi, K. dan Imanda, N. 2018. Pengaruh Jenis Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Bibit Pepaya (*Carica papaya* L.) Genotipe IPB 3, IPB 4 dan IPB 9. Bul. Agrohorti 6(1): 101-113 (2018). Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor (Bogor Agricultural University), Jl. Meranti, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680, Indonesia.
- Syaifuddin, 2015, Uji Aktivitas Antioksidan Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss.) Segar dan Rebus Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-piclyhidrazyl), Skripsi, Universitas Islam Negeri Walisogo, Semarang.
- Tranggono.2002. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas; Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan. Yogyakarta, Kanisius.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia pangan dan gizi Edisi Kesebelas. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliani, H.R, 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.
- Yuniarti. 2000. Penanganan dan Pengolahan Buah Mangga. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.