

DAFTAR PUSTAKA

- Abou-Arab, A., Abou-Arab, Abou-Salem, F.. 2010. *Physico-Chemical Assessment of Natural Sweeteners Steviosides Produced from Stevia rebaudiana Bertoni Plant*. *Afric. J. Food Sci*, 4: 269–280.
- Afrianti, R., Yenti, R., dan Meustika, D. 2014. *Uji aktifitas analgetik ekstrak etanol daun pepaya (Carica papaya l) pada mencit putih jantan yang di induksi asam asetat 1%*. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(1), 54-60.
- Amarowicz, R., Naczek, M., dan Shahidi, F. 2000. Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 77(9), 957.
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. 2020. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (Clitoria ternatea L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH*. *Pharmacon: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76.
- Ariffin, A. A., Bakar, J., Tan, C. P., Rahman, R. A., Karim, R., & Loi, C. C. 2009. Essential fatty acids of pitaya (dragon fruit) seed oil. *Food chemistry*, 114(2), 561-564.
- Badan Standardisasi Nasional 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI 01-2891-1992.
- Bambang Kartika. (1998). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Jakarta.
- Bawane 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Jurnal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry, IJAPBC*, 3: 2277–4688. Jakinovich & Moon, 1990)
- Chasparinda, E, M., Andriani, M.M. & Kawiji 2014. *Pengaruh Penambahan Jahe (Zingerber officinale R) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Bit (Beta vulgaris L.)*. *J. Teknosains Pangan* 3, 2: 20–27.
- Choo, W. S., & Yong, W. K. 2011. *Antioxidant properties of two species of Hylocereus fruits*. *Advances in Applied Science Research*, 2(3), 418-425.
- Cronquist, S & Norrving, B., Nilsson, B. 1981. *Cerebral ischemic symptoms in carotid artery occlusion: Role of hemodynamic factors*. *Neurological research*, 3(1), 125-138.
- Cruess, R. L. (1971). Cartilage repair. *The Journal of bone and joint surgery. British volume*, 53(3), 365-365.
- Dalimartha, S. 2008. *Resep tumbuhan obat untuk asam urat. Niaga Swadaya*.
- Desrosiers, J., Sauvé, M., & Soumis, F. 1988. *Lagrangian relaxation methods for solving the minimum fleet size multiple traveling salesman problem with time windows*. *Management Science*, 34(8), 1005-1022.
- Devi, B. P., Boominathan, R., & Mandal, S. C. 2003. *Anti-inflammatory, analgesic and antipyretic properties of Clitoria ternatea root*. *Fitoterapia*, 74(4), 345-349.
- Dorman, H. J. D., & Hiltunen, R. (2004). *Fe (III) reductive and free radical-scavenging properties of summer savory (Satureja hortensis L.) extract and subfractions*. *Food chemistry*, 88(2), 193-199.

- Dorman, H. D., Bachmayer, O., Kosar, M., & Hiltunen, R. (2004). *Antioxidant properties of aqueous extracts from selected Lamiaceae species grown in Turkey. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(4), 762-770.
- Elkins, I. J., McGue, M., & Iacono, W. G. 1997. *Genetic and environmental influences on parent-son relationships: Evidence for increasing genetic influence during adolescence. Developmental psychology*, 33(2), 351.
- Eskin, A. (1971). *Properties of the Aplysia visual system: in vitro entrainment of the circadian rhythm and centrifugal regulation of the eye. Zeitschrift für vergleichende Physiologie*, 74(4), 353-371.
- Fardiaz, S. (1998). *Fisiologi Fermentasi, PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.*
- Farikha, I., Anam, C. & Widowati, E. 2013. . *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan* 2, 1: 30–38.
- Farikha, I, N., 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikomia Sari Buah Naga Merah (Hyclocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan. ISSN 2302-0733. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.*
- Hariana, H. A. 2004. *Tumbuhan obat dan khasiatnya. Niaga Swadaya.*
- Indrati, Retno & Murdijati, Gardjito. 2014. *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan. Jakarta: Kencana Pranadamedia Group.*
- 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.*
- Kahkonen, M. P., Hopia, A. I., Vuorela, H. J., Rauha, J. P., Pihlaja, K., Kujala, T. S., & Heinonen, M. (1999). *Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. Journal of agricultural and food chemistry.*
- Kiayi, G. S. (2018). *Konsentrasi asam sitrat terhadap mutu sari buah mangga Indramayu. Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 29-36.
- Kim, K. W., & Thomas, R. L. (2007). Antioxidative activity of chitosans with varying molecular weights. *Food chemistry*, 101(1), 308-313.
- Kwan, W. H., Ramli, M., Kam, K. J., & Sulieman, M. Z. (2012). Influence of the amount of recycled coarse aggregate in concrete design and durability properties. *Construction and Building Materials*, 26(1), 565-573.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., & Taniguchi, H. 2002. Antioxidant properties of ferulic acid and its related compounds. *Journal of agricultural and food chemistry*, 50(7), 2161-2168.
- Lin, S. C., Shyur, S. D., Huang, L. H., Wu, J. Y., Chuo, H. T., & Lee, H. C. (2004). Neonatal lupus erythematosus with cholestatic hepatitis. *Journal of Microbiology, Immunology, and Infection*, 37(2), 131-134.

- 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
- Mahattanatawee, K., Manthey, J. A., Luzio, G., Talcott, S. T., Goodner, K., & Baldwin, E. A. (2006). Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. *Journal of agricultural and food chemistry*, 54(19), 7355-7363.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Oussalah, M., Caillet, S., & Lacroix, M. (2006). *Mechanism of action of Spanish oregano, Chinese cinnamon, and savory essential oils against cell membranes and walls of Escherichia coli O157: H7 and Listeria monocytogenes*. *Journal of food protection*, 69(5), 1046-1055.
- 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*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Prastyo, P. (2017). *Aktivitas Antioksidan IC50 dan Kadar Kurkumin pada Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Pujimulyani, D. (2003). *Pengaruh Blanching Terhadap Sifat Antioksidasi Sirup Kunir Putih (Curcuma mangga Val.)*. *Agritech*, 23(3), 137-141.
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y. dan Santoso, U. 2010. *The effect of blanching treatment on the radical scavenging activity of white saffron (curcuma mangga val.)*. *International food Research Journal* 17: 615-621 2010.
- Rakhmawati, R., & Yunianta, Y. (2015). *Pengaruh Proporsi Buah: Air Dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (Spondias Dulcis)[In Press September 2015]*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed*. New Delhi : Tata Mc-Graw Hill.
- Rienoviar, N. H. (2010). *Penggunaan asam askorbat (vitamin C) untuk meningkatkan daya simpan sirup rosela (Hibiscus sabdariffa Linn.)*. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 3(1), 8-18.
- Rohman, A., Riyanto, S., & Hidayati, N. K. (2007). *Aktivitas antioksidan, kandungan fenolik Total, dan flavonoid total daun mengkudu (Morinda citrifolia L)*. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 27(4), 104709.
- Saputra, H. S., Sampepana, E., & Susanty, A. (2017). *Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Sukrosa serta Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia Konsentrat Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2), 123-130.
- Sarastani, D., Soekarto, S. T., Muchtadi, T. R., Fardiaz, D., & Apriyantono, A. (2002). *AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAN FRAKSI EKSTRAK BIJI ATUNG*

- (*Parinarium glaberrimum* Hassk.)[Antioxidant Activities of *Parinarium glaberrimum* Hassk Extracts and their Fractions]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(2), 149-149.
- Sawitri, M. E., Ningrum, T. M. K., & Andriani, R. D. (2021, June). Pemanfaatan Ekstrak Limbah Buah Naga Merah Pada Yoghurt Sinbiotik Dengan Pemanis Alami. In *PROSIDING SEMINAR TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP) FAKULTAS PETERNAKAN UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN* (Vol. 8, pp. 497-501).
- Siro I., Kapolna, E., Kapolna, B., Lugasi, A. 2008. *Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance: A review*. *Appetite* 2008, 51, 456–467.
- Sudarmaji. 1982. *Bahan-bahan Pemanis*. Agritech. Yogyakarta.
- Susanto, T., & Saneto, B. (1994). *Teknologi pengolahan hasil pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Susanto, F., Humfeld, S., Reinauer, H., & Meschig, R. (1986). *High-performance liquid chromatographic measurement of 8-methoxypsoralen in plasma*. *Chromatographia*, 21(8), 443-446.
- Soekarno, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Indusri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Syaifudin, M., Subroto, E. A., Noeradi, D., & Kesumajana, A. (2015). *Characterization and correlation study of source rocks and oils in Kuang area, South Sumatra basin: the potential of Lemat formation as hydrocarbon source rocks*. *Journal of Geoscience, Engineering, Environment, and Technology*, 1, 110-119.
- Tamaroh, S. (2004). *Usaha peningkatan stabilitas nektar buah jambu biji (Psidium guajava L) dengan penambahan Gum Arab dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose)*. *Buletin Logika*, 1(1), 56-64.
- Tesalonika, Edwin. 2016. *Kecepatan Pengendapan Dinyatakan Oleh Hukum Stokes*. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Timberlake, C. F., & Bridle, P. (1976). Interactions between anthocyanins, phenolic compounds, and acetaldehyde and their significance in red wines. *American Journal of Enology and Viticulture*, 27(3), 97-105.
- Wagiono, Y. K., Purnamadewi, Y. L., Firdaus, M., & Tahir, R. (2003). *Utilization of high moisture content rice bran and postharvest credit to increase farm income*.
- Warsino, D. (2010). *Buku Pintar Akuarium Air Tawar*. CV ANDI OFFSET, Yogyakarta.
- Werdhasari, A. 2016, *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Balitbangkes, Kemenkes RI.
- Wijaya, A. P. H. (2002). *Pembuatan Sirup Teh Hijau (Green Tea) Rendah Kalori* (Doctoral dissertation, IPB (Bogor Agricultural University)).
- Winarsih, Murni. 2007, *Intervensi Dini bagi Anak Tunarungu dalam pemerolehan Bahasa*. Jakarta : Depdiknas.

- Winarno, F.G. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka : Jakarta.
- Yusuf, S. (2002). *Two decades of progress in preventing vascular disease. Lancet (London, England), 360(9326), 2-3.*
- Zahro, H., & Febrianti, N. (2019, December). *Pengaruh pewarna alami kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus (FAC Weber) Britton & Rose) terhadap aktivitas antioksidan nata de coco. In Symposium of Biology Education (Symbion) (Vol. 2).*