

DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro . R. F .2013. *Praktek Produksi Selai Buah Naga Kulit Merah dan Daging Buag Naga Merah.Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Sebelas Maret. Surakarta.
- Almatsier, S. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amarowicz, R., Naczki, M., and Shahidi, F. 2000. *Antioxidant Activity of Crude Tannins of Canola and Rapeseed Hulls*. JAOCS. Vol 77 (01). 957-961
- Anonim. 2010. *PSE Penelitian dan Pengembangan Departmen Pertanian*. Prospek Pengembangan
- Anonim. 1992. SNI 01-3162-1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI). Tomat Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anggraeni, Adisty C. 2012. *Asuhan Gizi Nutritional Care Process*. Yogyakarta
- AOAC Association of Official Analytical Chemist. 1990. *Official Methods of Analysis. (13thRd.)*. Wanshington Dc: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Karumo Women dan Education*. Jakarta
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*.Universitas Udayana Denpasar
- Ashari S. 2006. *Hortikultura: Aspek Budidaya. Edisi revisi*. Jakarta: UI-Press
- Astawan, M. dan Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Anonim. 2008. SNI 01-3746 : 2008 *Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2008. *Selai buah SNI 01-3746-2008*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Arindya, A., Nainggolan, R. J., Lubis, L. M., dan Sofyan, A. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan Effect of Carrageenan Concentration on the Quality of Coconut Sheet Jam During Storage*. 4(1), 72–77.
- Argawal S, dan Rao A.V. 2000. *Role of Antioxidant Lycopene in Cancer and Rats diseases. Journal of American Collage Nutritions*. 19(5). 563-569.
- Atviolani, R. 2016. *Pengaruh KOnsentration Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Studi Pengolahan Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- BPS. 2006. *Statistik Indonesia 2005*. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.

- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lili Publisher: Yogyakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Furnawathi, I . 2002. *Lidah Buaya si Tanaman Ajaib*. Agromedia pustaka. Depok.
- Fachruddin, L. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Ungaran. Trubus Agriwidya
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Gaman, P.M., and K. B. Sherrington, 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Terjemahan M. Gardjito, S. Naruki, A. Murdiati dan Sardjono. UGM-Press, Yogyakarta.
- Ginting, E., Prasetiaswati N. dan Widodo, Y. 2007 Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 2 (1). 110-122.
- Gross J. 1991. *Pigments in Vegetables, Chlorophyl and Caratenoid*. New York. Van Nostard Reinhold
- Hanum Farida, Tarigan Martha, 2012 *viskositas pada selai buah*. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Halliwell, B., Zhao, K., and Whiteman, M. 2000. *The Gastrointestinal Tract: The Major Site Of Antioxidant Action* Vol. 33, No 6, Halaman 819 –830.
- Harborne, J. B. 1987. *Metode Fitokimia Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: ITB
- Hariyanti, M.N. 2006. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus nobilis var microcarpa)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Springer-Verlag US: Springer US.
- Hambali. 2006. *Membuat Aneka Olahan Buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hendrawati, T. Y. Dan Nugraharani, R. A. 2017. *Proses Industri Berbahan Baku Tanaman Aloe vera (Aloe chinensis Baker)*. Penerbit Samudra Biru . Yogyakarta.
- Higgins, J.A., Higbee, W. T. Donahoo, I. L. Brown, M. L Bell, and D.H. Bessesen. 2004. *Resistant starch consumption promotes lipidoxidation*. *Journal Nutrition and Metabolism*.1:8.

- International Labour Organization. 2015. *Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya*. In ILO-Program Pembangunan Berpusat Masyarakat. Jayapura.
- IPTEK net. Sentra Informasi IPTEK. 2005. *Tanaman Obat Indonesia*. Diambil kembali Juni 15, 2013, dari www.iptek.net.id
- Jatnika, S. A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agro Media. Jakarta
- Jayanti, Rosa Pramudita. 2010. *Kajian Kandungan Senyawa Fungsional dan Karakteristik Sensoris es goyang buah naga merah (Hylocereus constaricensis)*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Kartika, B. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kementrian Pertanian. 2018. Data Terbaru Produksi, Luas Panen Serta Populasi sub-sektor Kementrian Pertanian. Retrieved from <https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61>
- Laswati, D. T., Natalia R. I. S., dan Anggraini, Oktavia. 2017. *Pemanfaatan buah naga merah sebagai Permen Jelly terhadap Daya Terima Konsumen*. Teknologi Pangan Vol.6 No. 1
- Muchtadi, D. 2008. *Pengantar Ilmu Gizi*. Alfabeta. Bandung
- Morsy, E.M. 1992. *The Final Technical Report of Aloe Vera : Stabilization and Processing for The Cosmetics Beveage and Food Industries 6th edition*. aloe indutry and technology institute. phoenix. USA
- Muchtadi, T. R. 1997. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mudjisuhono, R, Suhardi, dan Handayani, T 1999, 'Pengaruh penambahan CMC terhadap kestabilan suspensi sari buah salak selama penyimpanan', J. Ilmu Pertanian Indonesia, vol. 8, no. 3, hlm. 33-9.
- Mulya, F. R. 2002. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisika, Kimiawi dan Daya Terima Selai Rendah Kalori Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. Naskah Skripsi-S1.Fakultas Pertanian. IPB, Bogor.
- Muresan, C., A. Pop, S. Muste, S. Scrob, and A. Rat. 2014. *Study Concerning the Quality of Jam Products Based on Banana and Ginger*, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. 20(4): 408-411.
- National Research Development Corporation. 2004. High Grade Pectin from Lime Peels. <http://www.nrdcindia.com/pages/pect.htm>
- Pratt, D.E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. Dalam huang, M.T., Ho, C.T. dan Lee, C.Y (eds) effect on health II : Antioxidant and Cancer Prevention. American Chem. Soc., Washington, DC

- Pasaribu, Liston Preddy. 2013. *Pengaruh Perbandingan Lidah Buaya dengan Jagung Manis dan Konsentrasi CMC Terhadap Mutu Selai Campuran*. Fakultas pertanian, Universitas Sumatra Utara
- Pujimulyani, D., Raharjo, S., Marsono, Y., Santoso., U. 2010. *Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) Segar dan Setelah Blanching*. Agritech. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Vol 30 No. 2.
- Pusat Studi Ketahanan Pangan. 2012 . *Modul Penelitian Pembuatan Jam*. Universitas Udayana. Bali.
- Ryan, F. 2013 . *Praktek Produksi Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Randhir, R., Young-In, K. dan Kalidas, S. 2008. Effect of thermal processing on phenolics, antioxidant activity and health-relevant functionality of select grain sprouts and seedlings. *Innovative Food Science and Emerging Technology* 9: 355-364
- Saptoningsih; Jatnika, A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Agro Media. Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. Hal 1–65.
- Setyono, A. dan Suismono. 2002. *Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan substitusi dalam proses pembuatan selai nanas*. Dalam D.M.Arsyad, J. Soejitno, A. Kasno, Sudaryono, A.A. Rahmiana, Suharsono, J.S. Utomo (eds). *Kinerja Teknologi untuk Meningkatkan Produktivitas Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. p. 126-135.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty, Yogyakarta.
- Sudarmanto. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta. UGM
- SNI. 2008. *Selai Buah*. Departemen Perindustrian. SNI SNI 01-37462008. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadya. Jakarta.
- Sudarto, Yudo. 1997. *Aloe vera*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suismono, 2001. *Teknologi pembuatan tepung dan pati umbi – umbian untuk menunjang ketahanan pangan*. 10(37). 37 – 49
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta.
- Syarief, R., J.P. Simarmata, dan S.A. Riantini. 1992. *Studi Karakteristik dan Pengolahan Ubi Jalar (Ipomea Batatas) untuk Pangan dan Bahan Baku Industri: I. Bahan Pangan Sumber Vitamin A*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan-LP. IPB. Bogor

- Thorpe. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemical. 4th edition. Vol III. Longman geen and Company. London.*
- Urip, D. 2015. *Teknik Evaluasi Mutu Komoditas Pertanian. Universitas Jendral Sudirman. Purwokerto.*
- Warisno dan K. Dahana. 2010. *Bertanam Buah Naga di Kebun, Perkarangan dan dalam Pot. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.*
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori(Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.*
- Wildman, REC (eds). 2001. *Handbook of Nutraceuticals and Functional Food. Boca Raton : CRC Press*
- Winarno, F.G.1992. *Kimia pangan dan Gizi, Edisi keenam. Gramedia, Jakarta*
- Yunita, Seila. 2013. *Pengaruh Jumlah Pektin Dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). Universitas Negeri Surabaya. Surabaya*