

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, P. 2011. Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Daun *Garcinia benthami* Pierre. Magister Ilmu Kefarmasian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Arifin AA, Bakar j, Tan cp, Rahman RA, karim R, loi CC. 2009. Essential fatty acids of pitaya ( dragon fruit )seed oil. *Food chem*114:561-564 DOI : 10.1016/j.foodchem.2008.09.108
- Astawan, M., Koeswara, S., dan Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 61-69.
- Astawan, M., Koeswara, S., dan Herdiani, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euchema cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 61-69.
- Chang, C., Yang, M., Wen H and Chen J. 2002. Estimation of Total Flavonoid 18 Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XI, No. 1, Februari 2018 Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods. *Journal of Food and Drug Analysis* 10 (3): 178-182
- Charoensiri R.kongkachuichai R.suknicom S, Sungpuag P. 2009. Betacarotene, iycopene, and alpha-tocopherol contents of selected thai fruits. *Food chem* 113. 202-207. DOI. 1016\j.food chem 2008.07.074
- Fennema, O. R. 1985. *Principles of food Sciene*. Marcell Dekker Inc., New York.
- Fennema, O. R., M. Karen and D. B. Lund. 1996. Principle of Food Science. *The AVI Publishing, Connecticut*.
- Hutching, J.B. 1999. *Colour and Appearance Second Edition*. Aspen Publisher, Inc., Maryland
- Imeson, A. 1999. Thickening and Gelling Agent for Food. Aspen Publisher Inc, New York
- Stephen, A. M. and S. C. Churms. 1995. Food Polysaccarides and Their Applications. Marcell Dekker, Inc, New York
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa, *Jurnal Teknologi*. 1(17): 78-84.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Medikasari. 2002. Bahan Tambahan Makanan : Fungsi dan Penggunaan Dalam Makanan.
- Meilgaard, M., civille, G. V., and carr, B T. 2000. Sensory Evaluation Techniques Boca Raton, CRC Press. Florida.
- Nurhayati, Kusuma G Handayani N, Assadam A. 2014<sup>a</sup>. Karakteristik buah naga putih (*Hylocereus undatus*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Prosiding seminar nasional optimalisasi potensi hayati untuk mendukung agro industry berkelanjutan. Universitas Trunojoyo. Bangkalan. 18 Juni 2014.
- Pietrzkowski Z, Argumedo R, Shu C, Nemzer B, Wybraniec S, Reyes-isquierdo T. 2014. Betalain-rich red beet concentrate improves reduced knee discomfort and joint function: a double blind, placebo-controlled pilot clinical study. *Nutr Siet Sup* 2014;6. DOI: 10.2147/NDS. S59042.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories Analytical Progress. Vol. 19, No.2.*
- Pujimulyani, D. dan Sutardi. 2003. *Curcuminoid content and antioxidative properties on white Saffron extract (Curcuma mangga Val.)*. Proceeding International Conference on Redesigning Sustainable Development on Food and Agricultural System for Developing Countries. Yogyakarta.
- Pujimulyani, D., 2003, *Pengaruh bleaching terhadap sifat antioksidan sirup kunir putih (Curcuma mangga, Val.)*, *Agritech*, 23, 137-141.
- Rismawati, Rina. 2015. Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. XI, No. 1, Februari 2018 19 Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis*, Reinw). Universitas Pasundan. Bandung.
- Rohin MAK, Bakar AA, Ali AM. 2014. Isolation and characterization of oligosaccharides composition in organically grown red pitaya, white pitaya and papaya. *Int J Pharm Pharmaceut Sci* 6: 131-136.
- Setiawan, Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kombu Salak Bongkok (*Salacca Edulis*, Reinw). *Agroscience Vol 9 No. 1*
- Silalahi, R. C., I. Suhaidi dan L. N. Limbong. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Sirak dengan Markis dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Sorbet Air Kelapa. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2 No. 2: 26-34.*
- Stinzing FC, Schieber A, Carle R. 2003. Evaluation of colour properties and chemical quality parameters of cactus juices. *Eur food Sci* 2015;1-6 DOI: 10.1155/2015/526762.

- Syaifuddin, u., Rosyid, R., Restiani, S. H. 2019. Pengaruh Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Gula Terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian* Vol. 1 No. 4.
- Trinita, W., Yanuar I. 2014. Analisis Kuantitatif Bahan Pewarna. Pendidikan Teknologi Agroindustri. Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung.
- Wichienchot S, jatupompipat M, Rastal RA. 2010. oligosaccharides of pitaya ( dragon fruit ) fles and their prebiotic properties. *Foodchem* 120: 850-857. DOI: 10 .1016/ J.FOODCHEM.2009.11.026.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan Dan Gizi*. M-Brio Press. Bogor.