

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, F. R dan Handayani, F. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur.
- Agromedia, R. 2009. Buku Pintar Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Jakarta Selatan.: PT. Agromedia Pustaka.
- Ahmad, K. dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Angraeni, P.D. dan Rahmawati, D.A. 2014. Efektivitas Daya Atibakteri Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Pertumbuhan *Streptococcus Mutans*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Agustina, W. W. dan Handayani, M. N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hyloreceus polyrhizus*). Jurnal FORTECH 1 Vol. (1) Hal. 24. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Anggia, P.A.A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Mawar. Telnologi Pertanian. UNBRAU.
- Anonim. 2015. Statistik Hortikultura Tahun 2014. Jakarta.
- Anonim. 2016. Pertanian Tanaman Pangan. Sumatera Barat: Biro Pusat Statistik.
- Arsyad, M., dan Abay, H. 2020. Karakterisasi Kimia dan Organoleptik Selai Dengan Kombinasi Buah Naga Merah H (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Sirsak (*Annona muricata*) Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan Fakultas Pertanian Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Astawan, M., Kaswara, S. dan Herdiani. F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XV. No. 1. Bogor.
- AOAC. 2006. Official Methods of AOAC International. Association of Official Analytical Chemist.
- AOAC, 1995. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists, Washington D.C.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008: Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Bait, Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dari Rumput Laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBT Tahun 2012. Universitas Negri Gorontalo, Gorontalo.
- Bariroh, U. 2007. Karakteristik Jam Nangka Pada Berbagai Variasi Jumlah Penambahan Gula dan Asam Sitrat Pada Pemasakan. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Barus, A. 2008. Agroteknologi Tanaman Buah-buahan. USU-Press. Medan. 162 Hal.
- Brat P, Tourniaire F, and Amiot-Carlin MJ. 2008. Stability and Analysys of Phenolic Pigments. In: Socaciu C (ed). Food Colorants Chemical and Functional Prperties. Boca Raton: CRC Press.
- Brock, T. D and Madiqan, M.T. 2007. Biology of Microorganism Sixth ed. New York. Prentice Hall International.
- Bumi, DS, Yuwanti S, dan Choiron M. 2015. Karakteristik Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereuz polyrhizus*) Dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. Berkala Ilmiah Pertanian.
- Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Jakarta: Pustaka Mina.
- Croptova, J. and Popel, S. 2013. A Way to Prevent Syneresis in Fruit Filling Prepared with Gellan Gum. J. Anim. Sci. 6:326-332.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro., A. dan Hintono. 2018. Karakteristik Fisik dan Daya Oles Selai Kolang Kaling Yang Dibuak Melalui Substitusi Pektin Dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Pengental. Jurnal Teknologi Pangan 2 (1) : 1–7.
- Emil, S. 2011. Untung Berlipat Dari Bisnis Buah Naga Unggul. Lili Publisher: Yogyakarta.
- Fahrizal dan Fadhil. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nanas yang Menggunakan Pektin Dari Limbah Kulit Kakao. Jurnal Tekonologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol. (6) N0. 3, 2014. Universitas Syiah Kuala, Darussalam.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Food and Drug Administration (FDA). 2007. Approximate pH of Foods and Food Products. Center For Food Safety and Applied Nutrition, USA.
- Fenema, O.R., 1985. Food Chemistry. Madison: University of wisconsin- Madison.

- Gaffar, R., Lahming dan Rais, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3: S117- S125.
- Gordon, M H., J. Okorny, N., and Yanishlieve, M. 2001. Antioxidants in Food. New York: CRC. Press.
- Hardita, A. P., Yusa N. M., dan Duniaji. A. S. 2016 Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereuz polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Herianto, A., Faizah, H dan Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereuz polyrhizus*) Dalam Pembuatan Selai. Jom FAPERTA Vol. 2 No 2 Oktober 2015.
- Ide, P. 2009. Healt Secret of Dragon Fruit. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Karadeniz, F., Burdurlu H. S., Koca, N., and Soyer, Y. 2005. Antioxidant Activity of Selected Fruits and Vegetables Grow in Turkey, Turk. Agric. For, 29 297-303.
- Kartika, K., Bambang, P., H, Hastuti dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Khairani, S., Johan, S.V., dan Harun, N. 2019. Pemanfaatan Kolang Kaling dan Buah Nanas Terhadap Mutu Selai Campuran. Jurnal Teknologi Pertanian, Maret 2019 Vol. 18 No.1 : 17-24.
- Khairunnisa, A., 2015. Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (CMC dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Fruit Leather Semangka. Jurnal Teknosains Pangan, Vol. 4, No. 1.
- Kristanto. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lastawati, 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.
- Latifah, R. Nurismanto, dan Agniya, C. 2012. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. Skripsi. UPN Veteran, Surabaya.
- Lobo, M. G., and Paull, R.E. 2017. Handbook of Pineapple Technology. USA: John Wiley & Sons, Ltd.
- Manfaati, R., 2011. Pengaruh Komposisi Media Fermentasi Terhadap Produk Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger*. Jurnal Fluida, 2011, 8(1), 23-27.
- Margono, T. 2000. Selai dan Jelly. IKAPI. Jakarta.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanin as Food Colors. Academic Press. New York.

- Maulida, D., dan Zulkarnaen, N. 2010. Ekstraksi Antioksidan (Likopen) Dari Buah Tomat Dengan Menggunakan Solven Campuran N-Heksan, Aseton dan Etanol. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mulyadi, F. A, Wijana, S., dan Fajrin, L. L. 2015. Pemanfaatan Nanas (*Ananas comosus* L.) Subgrade Sebagai Fruit Leather Nanas Guna Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kediri: Kajian Penambahan Karaginan dan Sorbitol.
- Nazzarudin, R., S.M.I. Norazelina, M.H. Norziah and M. Zainudin. 2011. Pectin From Dragon Fruit (*Hyloceeuz polyrhizus*). Faculty of Science and Technology, Universitas Kebangsaan Malaysia. Malaysia. Vol. 1 Hal: 19-23.
- Nugraheni M. 2014. Pewarna Alami. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Nugraheni. 2016. Sehat Tanpa Obat dengan Nanas-Seri Apotek Dapur. Rapha Publishing. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Nur, A.,A. Jumari., dan E. kwartiningsih. 2005. Estraksi Limbah Hati Nanas sebagai Bahan Pewarna Makanan Alami dalam Tangki Berpengaduk. Jurnal Teknik Kimia. Volume. 4. (2): 92-99.
- Oktaviani, E. P., E. Purwijatiningsih, dan F. S. Pranata. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylореceus polyrhizus*). Jurnal Teknobiologi 1(1) : 1-15.
- Praseptiangga, D., Theresia P., dan Nur H., 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Fruit Leather Nangka (*Antocarpus heterophyllus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 9, No. 1, Februari 2016.
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. (Diakses Pada Tanggal 12 Februari 2018).
- Pratiwi, 2009. Formulasi, Uji Kecukupan Panas, dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Wornas (Wortel-Nanas). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pratiwi P., M. Suzery dan B. Cahyono. 2010. Total Fenolat dan Flavonoid Dari Ekstrak Dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthoshipon stamineus* B.) Jawa Tengah Serta Aktivitas Antioksidannya, Jurnal Sains dan Matematika, 18 (4) : 140-148.
- Pribadi, Y.S., Suktaningsih, dan Sari, P. 2014. Formulasi Tablet Effervescent Berbahan Baku Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Buah

- Salam (*Syzygium Polyanthum* [Wight.] Walp). Berkala Ilmiah Pertanian. Volume 1, Nomor 4, Mei 2014, Hlm 86-89.
- Purnomowati. 2016. Manfaat Buah Naga, (online),(<http://bio.unsoed.ac.id>, diakses tanggal 13 Juni 2021).
- Puspitasari, D., N. Datti dan Edahwati, L. 2008. Ekstraksi Pektin Dari Ampas Nanas. Makalah Seminar Nasional Soebardjo Brotohardjono. Surabaya.
- 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.
- Ramli N., Ismail N.SM., Hani N.M., and Meon Z, 2012. Extraction and Characterization of Pectin from Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) using various Extractions, *Malaysiana Science* 41 (1) (2012): 41-45.
- Riana, E. 2012. Keanekaragaman Genetik Nenas (*Ananas comosus* (L) Merr) Di Kabupaten Kampar Provinsi Riau Berdasarkan Karakteristik Morfologi dan Pola Pita Isozim Peroksinase. Skripsi. Fakultas Matematika dan Jurusan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Riau.
- Rosyida,F. dan Sulandari, L. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwilayam. *E-Jurnal Boga*. 03(1):297-307.
- Saati, E. S., Mujiyanto, dan Susestyarini, R.E. 2007. Optimasi Fungsi Ekstrak Pigmen Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena* Mill) Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami Melalui Isolasi dan Karakterisas. Laporan Fundamental Research (Tahun I-II). DP3M-DIKTI DIKNAS. Jakarta. Hal 34-40.
- Sabrina, B., T. Koapaha dan Mandey, L. 2016. Pemanfaatan Kolang Kaling Buah Aren dan Nanas Dalam Pembuatan Sliced Selai. Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado.
- Sari, R. N. 2002. Analisis Keragaman Morfologi dan Kualitas Buah, Populasi Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Queen di Empat Desa Kabupaten Bogor. Skripsi. Departemen Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, R., Johan, S. V., dan Harun. N. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal Agroindustri Halal* 6 (1) : 57-65.
- Sinaga, A. A., Sri L, dan Andhi F. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereuz polyrhizus*) Pontianak: Progam Studi Farmasi Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura.
- Sinaga, B. C. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Gula Terhadap Karakteristik Jeli Terung Belanda. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UNUD.

- Sundari, D. dan Komari. 2010. Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe dan Daya Simpannya. PGM. 33(1): 93-101.
- Sudarmadji, B., Bambang H. dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarni, T., Pramono, S. dan Asmah, R., 2007. Flavonoid Antioksidan Penangkap Radikal dari Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl.) Hook f. dan Th.), Majalah Farmasi Indonesia, 18 (3), 111 - 116.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadya.
- Tamat, S. R., Wikanta, T dan Maulina, L.S. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisita Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau (*Ulva reticulata* Forsskal). Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, 5 (1) : 31-36.
- Tirtosastro, S. dan Anggraini, S. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Selai Nangka ditinjau Dari Jenis dan Konsentrasi Bahan Pembentuk Gel. Buana Sains. 7 (1): 35-47.
- Untari. 2008. Formulasi Selai dari Pasta Buah Merah. J. Agricola. 1(1) : 35-47.
- Warisno dan Dahana, K. 2010. Bertanam Buah Naga. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Widyorini, R., T. A. Prayitno, A. P. Yudha, B. A. Setiawan, dan B. H. Wicaksono. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengepaan Terhadap Kualitas Papan Partikel dari Pelepah Nipah. Jurnal Ilmu Kehutanan. 6(1): 61-62.
- Williams, P.A., and G.O. Phillips. 2009. Introduction to Food Hydrocoloids, (Dalam Handbook of Hydrocolloids, G.O. Phillips and P.A. Williams, Eds.). Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. 16.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius.
- Winastia, B. 2011. Analisis Asam Amino Pada Enzim Bromelin Dalam Buah Nanas (*Ananas comosus*) Menggunakan Spektrofotometer. Karya Ilmiah. Program Diploma Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro Semarang.
- Windono, T., Soediman, S., Yudawati, U., Ermawati, Srielita, E., dan Erowati, T.I. 2001. Uji Perendam Radikal Bebas Terhadap 1,1- Diphenyl-2 Picrylhydrazil (DPPH) Dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) Probolinggo Biru dan Bali. Artocarpus. 1 (1) : 34-43.

- Wu, L.C., Hsu, H.W., Chen, Y.C., Chiu, C.C., Lin, Y.I., and Ho, J.A. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry*, 95: 319-327.
- Yuliani, H.R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta. 22 Februari 2011. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, dan Munifa, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Teknologi Pangan FTI-UPN, Jawa Timur*.
- Yuwono, S.S dan Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.