

DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro, Ryan F. (2013). Produksi Selai Buah Naga Merah Daging Merah (*Hylocereus polyrhizus*), SKRIPI: Universitas Sebelas Maret
- Alimuddin. (2012). Prediksi Puncak Kematangan Buah Naga Melalui Pengukuran Gula Reduksi dengan Metode Melson-Somogyi. *Jurnal Kimia Mulawarman Vol 9 (2)*
- Angka Kecukupan Gizi (AKG) . (2013) . *Tabel Angka Kecukupan Gizi Bagi Orang Indonesia*. Tersedia dalam <http://gizi.depkes.go.id>
- Apriyanto, A., Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedamawati, Slamet Budiyo. (1989). *Analisis Pangan*. Bogor: Pusbangtepa IPB.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BPOM, RI. (2013). *Laporan Tahunan 2013*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Badan POM RI. Jakarta. Tersedia dalam <http://pom.go.id>
- _____. (2014). *Batas MAksimum PEnggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Buckle, K.A.,Edward.,G.H. Fleet, M. Wootton. (1987). *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, Trans). Jakarta: UI-Press.
- Buckle, K.A.,Edward.,G.H. Fleet, M. Wootton. (2013). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Bumi, Dewi Sekar., Sih, Y., Miftahul, C. (2015). Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Jurnal Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*
- D. Gould et al. (2001). Visual analogue scale. *Journal of Clinical Nursing*, 10: 697 - 706.
- Faridah, Anni., Holinesti, R., Syukri, D. (2009). Identifikasi Pgimen Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). SKRIPSI: Universitas Andalas.
- Fatonah, W. (2002). Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. IPB: Bogor

- Hadiwijaya, Hendra. (2013). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Karakteristik Sirup. SKRIPSI: Universitas Andalas
- Hardita, Anindya Putri., Ni Made Y., Agus Selamat D. (2015). *Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Karakteristik Selai*. SKRIPSI: Universitas Udayana
- Harris Robert, dan Endel Karmas. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung : ITB Bandung.
- Hidayah, Tri. (2013). *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)* SKRIPSI: UNS.
- Idawati, Nurul, S.P. (2010). *Budidaya Buah Naga Hitam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Jumri., Yusmarini, dan Netti Herawati. (2015). *Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab*. SKRIPSI: Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Kristanto. (2008). *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Latifah, Sudaryati , dan Yapri. (2013). *Kajian Pati Jagung dan Bunga Rosela pada Kualitas Permen Lunak (soft candy)*. SKRIPSI: UPN Veteran.
- Lukas, Amos., Wahyu P, dan Ahmad Yudi R. (2011). Soft Candy dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (Curcuma xanthoriza Roxb.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. IPB: Bogor.
- Mahmud, Mien K., et al. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Muchtadi, M.S. (2009). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Mukaromah, U dan Susetyorini. (2012). Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (Hibiscus Sabdarifa, L). *Jurnal Pangan dan Gizi*
- Nurhasanah, Yeni. (2015). *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah terhadap Sifat Organoleptik, pH, Kadar Vitamin C dan Kadar Kalsium pada Soft Candy*. SKRIPSI: Poltekkes Tanjung Karang.

- Nurhayati., Gama Kusuma dan Maryanto. (2015). Sifat Kimia Selai Buah Naga, Komposisi Mikroflora, dan Profil Scfa Feses Relawan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.
- Nurkhasanah. (2013). *Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh dengan Penambahan Buah Kersen dan Bunga Rosella*. SKRIPSI: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pantastico, E.R.B., (1997). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. (Kamaryani, Trans). Yogyakarta: UGM-Press
- Permata, R. Gina., Leni Herliani A., Ela Turmala S. (2015). Kajian Perbandingan Bahan Baku dan Bahan Pengisi dengan Perbandingan Sukrosa dan Glukosa Terhadap Karakteristik Soft Candy Salak Bongkok (*Salacca edulis*. Reinw cv. Bangkok). *Pasundan Food Technology Journal* 11-18.
- Pilliang, W.G., dan S. Djojosoebagio, Al. Haj. (2002). *Fisiologi Nutrisi*. Bogor: IPB Press
- Pratiwi, Titi. Heriandi, S. Soeherwin, M. dan Yustina, A., (2001). Pengaruh Sorbitol dalam Permen Terhadap Populasi *Streptococcus mutans* Dalam Saliva. *Maj. Kedokteran Gigi Dental Jurnal Vol 34(3a) Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Airlangga*.
- Purwoko, Tjahjadi., Chandra Dewi., Artini Pangastuti. (2005). Produksi Gula Reduksi oleh *Rhizopus Oryzae* dari Substrat Bekatul. *Jurnal Bioteknologi* 2(1) 21-26.
- Puspitasari, Yosefina., Ekawati, L.M, Purwijantiningsih., Sinung, F, Pranata.. (2010). *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) dan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*)*. SKRIPSI: Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Rahayu, Winiarti P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Ramadhan, M. Ricky., Noviar, H., Faizah, H., (2015). Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica* Linn) dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal SAGU* 14(1)

- Richana, Nur, dan Suarni. (2010). *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Tersedia dalam <http://203.176.181.70/bppi/lengkap/bpp10249.pdf>.
- Sanger, Grace. (2009). Mutu Permen Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Pacific Journal* 2(3).
- Sidauruk, Mutiara Y. (2013). Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Bellimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *Jurnal Teknologi Pangan Hal. 1-5 Vol 1(1)*.
- Soesilo, Diana., Rinna E.S., Indeswati. D. (2005). Peranan Sorbitol Dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies. *Majalah Kedokteran Gigi* 38(1) 25-28. Surabaya: Fakultas Kedokteran Gigi UNAIR.
- Subagjo, A., (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmadji, Slamet. (1989). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Pertanian*. Jakarta : Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Pertanian*. Jakarta : Liberty.
- Sudaryati, HP., Latifah, dan Yapri, L.S. (2010). *Kajian Pati Jagung dan Bunga Rosela pada Kualitas Permen Lunak (Soft Candy)*. SKRIPSI: UPN Veteran.
- Susanti, Cerly. (2016). *Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Sari Buah Salak Bangkok (*Salacca edulis Reinw*) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah*. SKRIPSI: Universitas Pasundan.
- Suseno, Agus. (2015) *Uji Organoleptik dan Kandungan Vitamin C pada Jus Jambu Mete (*Anacardium occidentale* L.) dengan Pewarna Alami Daging Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) dan Penambahan Madu* SKRIPSI.: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suseno, Thomas Indarto Putut., Nita, F. dan Netty, K. (2008). Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang

- Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan* 7(1), Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala.
- _____. (2006). SNI 01-2346-2006-*Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- _____. (2008). SNI 3746:2008-*Syarat Mutu Selai Buah* Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian.
- Tarwotjo, Soejoeti. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT GramediaWidiasarana Indonesia.
- Wahyuni, Rekna. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(1) Universitas Yudharta Pasuruan: Pasuruan.
- Wahyuni, Rekna dan Nugroho, Matheus. (2014). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah Terhadap Produk Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(2) Universitas Yudharta Pasuruan: Pasuruan.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno ,F.G. (2004).*Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. (2008).*Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wiraatmadja, S dan Taib, G dan G, Said. (1988). *Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian*. PT. Mediatama Sarana Perkasa: Jakarta.
- Yanti, Rusmini., Sari, N., dan Ermina, S. (2015). Daya Terima dan Kadar Vitamin C Sari Buah Kulit Buah Naga Merah(*Hylocereus polyrhizus*) dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Skala Kesehatan* 6(1)