

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, Dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter, Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang. *Journal Animal Agriculture* 1. (2), 65 – 76.
- Amelia, M. R (2014). *Analisis Kadar Lemak Metode Soxhlet* (AOAC,2005) Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor
- Anita, I. A. (2015). Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi Yang Ditambahkan Berbagai Level Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Apriyana, I. (2013). Kualitas Es Krim dan Daya Terima Kombinasi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum mill.*) Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Universitas Negeri Semarang.
- Astawan & Made. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya. Jakarta.
- BADAN POM RI, (2009). Informasi Nilai Gizi Produk Pangan. *Jurnal ISSN* 1829-9334. 10 (5), 1-12.
- Charismasari, T. O. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya. *e-Journal Boga*. 3 (1), 45-57.
- Citramukti, I. (2008). Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah

- dan Penggunaan Jenis Pelarut) *Skripsi*. Jurusan Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Daniel R. (2007). Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus p.*) Sebagai Bahan Pakan Ternak. *Journal of materials*. 1 (2), 7–10.
- Daud M. F., Sadiyah E. R. & Rismawati E. (2014). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Berdaging Buah Putih. *Jurnal*, ISSN 2089-3582, 2 (1), 55-62.
- Dungira, S. G., Katjaa, D. G., & Kamua, V. S. (2012). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fenolik dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Jurusan Kimia, FMIPA, Unsrat, Manado. *Jurnal MIPA Unsrat Online*. 1 (1), 11-15 .
- Elastri, A. (2015). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Padang.
- Ekawati, P., Rostiati, & Syahraen. (2015). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai Dan Santan, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako. Palu. *Journal Agrotekbis* 3 (2), 198 - 205 .
- Fatimah. (2013). Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional Dengan Penambahan CMC. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fennyanto, E. (2013). *Uji Kesukaan Hasil jadi Macaron Menggunakan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah*. Bina Nusantara. Jakarta.

- Filberta., Harry S. J., Max R. J., & Vanda S. (2014). Penentuan Aktivitas Antioksidan Berdasarkan Nilai IC50 Ekstrak Metanol dan Fraksi Hasi Partisinya pada Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca vestiaria giseke*). *Jurnal MIPA Unsrat Online*. 3 (2), 149-154.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (*dragon fruit*) Sebagai pewarna alami makanan Pengganti Pewarna Sintetis, Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1 (2), 19-25.
- Hidayah, T. (2013). Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga. *Skripsi*. Program Studi Kimia. Semarang.
- Hidayati, L. A. (2014). Kecepatan Meleleh dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Indriasari. (2012). Ekstrak Ethanol Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Memperbaiki Profil Lipid Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*) Dislipidemia. *Tesis*. Universitas Udayana Denpasar.
- Kalsum, U. (2012). Kualitas Organoleptik dan Kecepatan Meleleh dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphopallus onchopillus*) sebagai Bahan Stabil. *Skripsi*. Makassar. Universitas Hassanudin.
- Khasanah, U.(2010). Formulasi, Karakteristik Fitokimia dan Organoleptik Pada Produk Makanan Sarapan Ubi Jalar *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kuncahyo, I., & Sunardi. (2007). Uji aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi, L.*) Terhadap 1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl

- (DPPH) Universitas Setia Budi, D-III Teknologi Farmasi. *Seminar Nasional Teknologi*. 2 (1), 1-9.
- Mahayana (2012). Pengaruh Pelarut dan Waktu Ekstraksi pada Isolasi Zat Warna dari Daun Jati. *Skripsi*. Universitas Setia Budi. Surakarta.
- Maulida, S., & Atma, Y. (2014). Nilai organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Jakarta. Ilmu dan Teknologi Pangan. *Journal Nutrire Diaita*. 6 (2), 6-14.
- Novianti & Widya, I. (2014). Pengaruh Penambahan puree Tape Sukun (*Artocarpus communis forst*) dan CMC (*Carboxu Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-journal Boga*. 3 (1), 54-64.
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4), 1263-1271.
- Nur, K. (2012). Kualitas es krim dengan penambahan umbi kentang (*Solanum tuberosum L.*) Sebagai Bahan Penstabil. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Padaga, M. C. , Purwadi, & Hakim, I. (2012). Penambahan Gum Guar Pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau Dari Viskositas, *Overrun* dan Kecepatan Meleleh. *Jurnal Biologi*. 3 (2), 19-27.
- Pitojo, S., & Zumiaty. (2009). *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Purnomo, B. (2013). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga sebagai Teh Herbal*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Pekanbaru.

- Putri, N. K., Gunawan, I. W., & Suarsa, I. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Analisis Kadar Totalnya, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran, Bali. *Jurnal Kimia*. 9 (2), 243-251.
- Rahmawati., Miko, A., & Novita R. (2016). Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshata*), Tepung Kacang Karo (*Mucuna purien*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon*). *Journal Indonesia Of Human Nutrition*. 3 (1), 91-97.
- Saneto, B. (2014). Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Widyagama Malang. *Journal AGRIKA*. 2 (2), 57-66.
- Simanjuntak, L., Sinaga, C., & Fatimah. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) , Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Teknik Kimia US*. 3 (2), 25-29.
- Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 19 (3), 19-27.
- Susilorini, T. E., Sawitri, M. E., Manab, A., Padaga, M. C., & Wisaptiningsih, K, G. (2010). Kajian Kualitas Susu Pasteurisasi Yang Diproduksi, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3 (1), 6-16.
- Sutedjo, K. S., & Nisa, F. C. (2015). Konsentrasi Sari Belimbing dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisiko-Kimiadan Mikrobiologi Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2), 582-593.

- Syafarini (2009). Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan dan Algina. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Syukria, C. D. (2013) Penggunaan Hidrolisat Protein Ikan Mujair Sebagai Pengemulsi yang Halal Terhadap Karakteristik *Green Tea* Es Krim. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Uswatun, H. A., (2011). Kandungan Gizi dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. *Skripsi*. Program Studi Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta
- Wahyuni, R. (2008). Kajian Kualitas Umbi Ubi Jalar sebagai Substitusi Susu Skim dalam Pembuatan Es Krim, Universitas Yudharta Pasuruan. Surabaya. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1), 6-14.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly, Universitas Yudharta Pasuruan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2 (1), 68-85.
- Waladi, Johan, V. S., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. *Journal Jom Faperta*. 2 (1), 1-11.
- Wijaya, L. A., Segara, M. P., & Suprioto, F. (2009). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Manggis sebagai Pewarna Makanan Alami, Antioksidan dengan Menggunakan Teknologi Mikroen Kapsulasi dalam *PKM G*. *Jurnal Pangan*. 1 (3), 1-11.

- Winarni, S. (2015) Uji Protein Dan Organoleptik Es Krim Komposisi Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) dan Susu Skim Dengan Penambahan Mangga Kuwani (*Mangifera odorata*). *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, F. G. (1991). *Kiimia Pangan dan Gizi*.. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisesa, B. T., & Widjanarko, B. S. (2014). Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3), 88-97.
- Zahro, C. & Nisa, C.F. (2015). Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera L.*) dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4), 1481-1491.
- Zuhra, F.C., Tarigan, J.B., & Sihotang H. (2008). Skrining Fitokimia Tumbuhan Yang Digunakan Oleh Pedagang Jamu Gendong Untuk Merawat Kulit Wajah Di Kecamatan Medan Baru. Departemen Kimia FMIPA – USU. *Jurnal Biologi Sumatera*. 3, (1), 1 – 6.
- Zuhra, C. F., Tarigan, J. B., & Sihotang, H. (2008). Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. merr*). Departemen Kimia FMIPA - USU. *Jurnal Biologi Sumatera*, ISSN 1907-5537. 3 (1), 7 – 10.