

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia Valensi: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia* 1(2): 130-136.
- Agustin, F. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1-9.
- Aiyuni, R., Heru, P. W., dan Rohaya, S. 2017. Pemanfaatan Limbang Kulit Buah Naga (*Hylocereus cotaricensis*) dalam Pembuatan The Herbal dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2(3).
- Aji, A., Bahri S., dan Tantalia. 2017. Pengaruh Waktu Ekstraksi dan Konsentrasi HCl untuk Pembuatan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 6(1): 33-44.
- Alfaridz, F. dan Amalia, R. 2018. Review Jurnal: Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka Suplemen* 16(3): 1-8.
- Aminah, Tomayahu, N., dan Abidin, Z. 2017. Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Kulit Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia* 4(2): 226-230.
- Anggreana, R., Fitriana, I., dan Larasati, D. 2019. Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Konjak terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jeli Sari Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera* L. var Alphonso Lavalley). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian* 14(2): 16-29.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, 18ed. Maryland: AOAC International.
- Ashadi, A., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Studi Komposisi Sari Jagung Manis dan Karagenan pada Kualitas Jeli Jagung Manis. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2(2): 161-169.
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., dan Prabawa, S. 2020. Pengaruh Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cincau Hijau Pohon (*Premna oblongifolia* Merr.) *Agrointek* 14(2): 169-179. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal* 21(3): 242-249.

- Azimi, N., Basiri, S., dan Mortazavi, A. 2019. *Evaluation on the Effect of Hydrocolloids on Sensory, Texture, and, Color Paroperties of Mulberry Pastille*.
- Brown, A. C. 2011. *Understanding Food: Principle and Preparation, forth ed.* USA: Cengage Learning.
- BSN. 1994. SNI 01-3552-1994. Jeli. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2008. SNI 3547.2-2008. Kembang Gula – Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Basito, Yudhistira, B. dan Meriza, D. A. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10(1): 42-49.
- Chandra, M. V. dan Shamasundar, B. A. 2015. *Texture Porfile Analysis and Functional Properties of Gelatin from the Skin of Three Species of Fresh Water Fish*. *International Journal of Food Properties* 18: 572-584.
- Chrisella, A., Kusumawati, N., dan Suseno, T. I. P. 2015. Pengaruh Perbedaan Penambahan Rumpun Laut *Euclidean cottonii* dan Gelatin dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly* Rumpun Laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(1): 38-45.
- Eadmusik, S., Chaiya, D., dan Soichuen S. 2020. *Utilization of Egg Albumen: Application and Optimization of Gelatin and Carrageenan for Pudding Production via Response Surface Methodology (RSM)*. *E3S Web of Conferences* 141: 1-5.
- Elisya, Y., Cartika, H., dan Rizkiana, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) *Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan* 8(1): 63-71.
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., dan Erda, Z. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah. *Aceh Nutrion Journal* 4(1): 63-69.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karagenan dari Rumpun Laut. *Jurnal Teknik Pomits* 3(1): 27-32.
- Firawati dan Pratama, M. I. 2018. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Saponin Daun Bungkus (*Smilac rotundifolia*) menggunakan Metode Spektrofotometri Ultraviolet. *Jurnal Farmasi FIK UINAM* 6(2): 115-121.

- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2):87-93.
- Gangwar, M., Gautam, M. K., Sharma, A. K., Tripathi, Y. B., Goel, R. K. dan Nath, G. 2014. *Antioxidant Capacity and Radical Scavenging Effect of Polyphenol Rich Mallotus philippenensis Fruit Extract on Human Erythrocytes: An In Vitro Study*. *The Scientific World Journal* 2014: 1-12.
- Glangkarn, S. 2015. *Antioxidant Activity in Red Dragon Fruit Jelly*. *Food and Public Health* 5(5): 203-206.
- Gracia, M. 2020. *Utilization of Pectin from Red Dragon Fruit Peel in the Making of Red Dragon Fruit Sheeted Jam*. Skripsi. Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Guiné, R. P. F., Correia, P. M. R., dan Florença, S. G. 2018. *Development of Jelly Gums with Fruits and Herbs: Colour and Sensory Evaluation*. *Journal of International Scientific Publications* 6: 340-349.
- Gunawan, D. H. 2018. Penurunan Senyawa Saponin pada Gel Lidah Buaya dengan Perebusan dan Pengukusan. *Jurnal Teknologi Pangan* 9(1): 41-44.
- Handayani, P. A. dan Rahmawati, A. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan* 1(2): 19-24.
- Harijono, Kusnadi, J., dan Mustikasari, S. A. 2001. Pengaruh Kadar Karafinan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda terhadap Aspek Kualitas Permen *Jelly*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 110-116.
- Hardita, A. P., Yusa, N. M., dan Duniaji, A. S. 2016. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 5(1): 1-10.
- Hasanah, N., Hidayah, I. N., dan Muflihati, I. 2019. Karakteristik *Jelly Drink* Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar. *Journal of Food and Culinary* 2(1): 17-26.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1): 17-25.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance*. Maryland: Aspen Publisher Inc.

- Imeson, A. E. 1992. *Handbook of Hydrocolloids*. New York: Woodhead Publishing Ltd.
- Imeson, A. E. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd.
- Indrawati, N. L. dan Razimin. 2013. *Bawang Dayak: Si Umbi Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., dan Noranizan, A. 2011. *Physico-chemical Characteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. *International Food Research Journal* 18: 279-286.
- Julizan, N., Maemunah, S., Dwiyantri, D., dan Anshori, J. A. 2019. Validasi Penentuan Aktifitas Antioksidan dengan Metode DPPH. *Kandaga* 1(1): 41-47.
- Kaya, A. O. W., Suryani, A., Santoso, J., Rusli, M. S. 2015. Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefines Carrageenan* dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan* 37(1): 19-28.
- Kreungngern, D. dan Chaikham, P. 2016. *Rheological, Physical, and Sensory Attributes of Chao Kuay Jelly Added with Gelling Agents*. *International Food Research Journal* 23(4): 1474-1478.
- Lung, J. K. S. dan Destiani, D. P. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka* 15(1): 53-62.
- Madjaga, B. H., Nurhaeni, Ruslan. 2017. Optimalisasi Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). *Kovalen* 3(2): 158-165.
- Mahardika, B. C., Darmanto Y. S., dan Dewi, E. C. 2014. Karakteristik Permen *Jelly* dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 112-120.
- Manihuruk, F. M., Suryati, T., dan Arief, I. I. 2017. *Effectiveness of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Peel Extract as the Colorant, Antioxidant, and Antimicrobial on Beef Sausage*. *Media Peternakan* 40(1): 47-54.
- Marlina, Wijaya, M., dan Kadirman. 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Mutu Permen Karamel Susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5(1): 85-97.
- Martati, T. dan Devita, G. 2016. Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia Ke-50*: 430-439.

- McCready, R. M. 1970 *Extraction of The Pectin From The Citrus Peels and Preservation of Pectin to Pectic Acid*. Method Carbohydrate Chem (8): 167-170
- Nimenibo-Uadia, R., Ugwu, I., Erameh, T., dan Osunde E. 2017. *Estimation of Tannins, Alkaloids, Saponins, and Proximate Composition of Vernonia amygdalina (Del) Root*. International Journal of Herbal Medicine 5(3): 88-92.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., dan Rahim, K. K. 2010. *Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: A Comparative Study*. International Food Research Journal 17: 367-375.
- Nurzaman, F., Djajadisastra, J., dan Elya, B. Identifikasi Kandungan Saponin dalam Ekstrak Kamboja Merah (*Plumeria rubra* L.) dan Daya Surfaktan dalam Sediaan Kosmetik. Jurnal Kefarmasian Indonesia 8(2): 85-93.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., dan Chandra, S. R. 2016. *Flavonoid: An Overview*. Journal of Nutritional Science 5(47).
- Parnanto, N. H. R., Nurhartadi, E., dan Rohmah, L. N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Permen Jelly Sari Pepaya (*Carica papaya*. L) dengan Konsentrasi Karagenan-Konjak sebagai *Gelling Agent*. Jurnal Teknosains Pangan 5(1): 19-27.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., dan Al-Said, F. A. 2013. *Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review*. Food Bioprocess Technol 6: 36-60.
- Prabowo, I., Utomo, E. P., Nurfaizy, A., Widodo, A., Widjajanto, E., dan Rahadju, P. 2019. *Characteristics and Antioxidant Activities of Anthocyanin Fraction in Red Dragon Fruit Peels (Hylocereus polyrhizus) Extract*. Drug Invention Today 12(4): 670-678.
- Pratiwi, N. F., Kristiani, E. B. E., Kristiani, dan Kasmiyati, S. 2019. Buah Naga Berpotensi Lebih Tinggi sebagai Sumber Antioksidan Dibandingkan Buah Bit. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship VI 1(1):1-5.
- Puspita, E., Ali, M. I. A., Rhusmana, S. M. L. 2018. Pemanfaatan Pektin dari Daun Cincin Hijau (*Premna oblongifolia merr*) sebagai Biosorben Logam Fe. Prosiding industrial Research Workshop and National Seminar 9: 83-88.
- Putri, G. S. N., Setiani, B. E., dan Hintono, A. 2017. Karakteristik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) dengan Penambahan Pektin. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6(4):156-160.

- Rahmi, H. 2017. *Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-Buahan di Indonesia*. Jurnal Agrotek Indonesia 2(1): 34-38.
- Ramadhan, M. R., Harun, N., dan Hamzah, F. 2015. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Magnifera indica* Linn) dalam Pembuatan *Fruit Leather*. Agricultural Science and Technology Journal 14(1): 23-31.
- Ramadhani, A. D. P., Nuzulina, K., Yulianto, A., dan Aji, M. P. 2017. Pigmen Antosianin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Tinta Organik. Jurnal Fisika 7(2): 50-54.
- Renard, D., Valle, G. D., dan Popineau, Y. 2002. *Plant Biopolymer Science: Food and Non-food Applications*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Risnayanti, Sabang, S. M., dan Ratman. 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. Jurnal Akademika Kimia 4(2): 91-96.
- Romdonah, F. S., Kusumo, E., dan Supartono. 2017. Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Indonesian Journal of Chemical Science 6(1): 1-4.
- Rubio-Arreaez, S., Capella, J. V., Castelló, M. L., dan Ortolá, M. D. 2016. *Physicochemical Characteristics of Citrus Jelly with Non Cariogenic and Functional Sweeteners*. Journal of Food Science and Technology 53(10): 3642-3650.
- Safari, A., Ginting, S. D. R. B., Fadhlillah, M., Rachman, S. D., Anggraeni, N. I., dan Ishmayana, S. 2019. Ekstraksi dan Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). Al-Kimiya 6(2): 46-51.
- Samantha K., Suseno, T. I. P., dan Utomo, A. R. 2019. Pengaruh Konsentrasi Karaginan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei (*Morus Nigra* L.) Lembaran. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi 18(2): 119-125.
- Saptari, T. Triastinurmiatiningsih, Lohita, B., dan Sayyidah, I. N. 2019. Kadar Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rumput Laut Coklat (*Padina australis*). Fitofarmaka 9(1): 1-8.
- Sari, N. K. Y., Kriswiyanti, E., dan Astarini, I. A. 2010. Uji Viabilitas dan Perkembangan Serbuk Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*(Haw.) Britton & Rose), Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Web.) Britton & Rose) dan

- Super Merah (*Hylocereus costaricensis* (Web.) Britton & Rose) setelah Penyimpanan. *Jurnal Biologi* 14(1): 39-44.
- Septiani, I. N., Basito, dan Widowati. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4(1): 27-35.
- Siswoyo, T. A. dan Ardiyati, T. 2009. Aktivitas dan Stabilitas *Radical Scavenging* L-Askorbil Palmitat Hasil Sintesis Secara Enzimatis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 20(2): 124-128.
- Sukaryo. 2016. Pengaruh Waktu dan Temperatur Pengambilan Pektin pada Buah Tomat dengan Cara Ekstraksi. *Jurnal Neo Teknika* 2(2): 8-12.
- Sulistianingsih, Y., Johan, V. Y., dan Herawati, N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom Faperta* 4(2): 1-13.
- Susanty, A. dan Sampepana, E. 2017. Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 11(2): 76-82.
- Tenore, G. C., Novellino, E., dan Basile, A. 2012. *Nutraceutical Potential and Antioxidant Benefits of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Extract*. *Journal of Functional Foods* 4(1): 129-136.
- Thakur, V. K. dan Thakur, M. K. 2016. *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies: Bioactive and Compatible Synthetic/Hybrid Polymers*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Tondang, H. M., Ekawati, I. G. A., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2018. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal ITEPA* 7(2): 33-42.
- Trilaksani, W., Setyaningsih, I., dan Masluha, D. 2015. Formulasi *Jelly Drink* Berbasis Rumpun Laut Merah dan *Spirulina plantensis*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18(1): 74-82.
- Umayah, E. dan Amrun, M. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose). *Jurnal Ilmu Dasar* 8(1): 83-90.
- Vania, J., Utomo, A. R., dan Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1): 8-13.

- Waladi, Johan, V. S. dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta* 2(1).
- Wardani, N. A. K., Indriani, P. T., Sarinastiti, D. I. 2020. Karakteristik Fisik dan Kimia Cincau Tirauan dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 13(2): 98-107.
- Wati, A. F., Ina, P. T., dan Sugitha I. M. 2018. Aplikasi Perbandingan Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*) dan Air dalam Pembuatan *Jelly Drink*. *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 5(2): 104-111.
- Wenno, M. R., Thenu, J. L., dan Lopulalan, C. G. C. 2012. Karakteristik Kapa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 7(1):61-67.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Wiriadinata, S. I. 2019. Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikojimia, Organoleptik *Jelly Drink* Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., Chiu, C. C., Lin, Y. I., dan Ho, J. A. 2006. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya*. *Food Chemistry* 95(2): 319-327.
- Yusof N., Jaswir, I., Jamal., P., dan Jami, M. S. 2019. *Texture Profile Analysis (TPA) of The Jelly Dessert Prepared From Halal Gelatin Extracted Using High Pressure Processing (HPP)*. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences* 15(4): 604-608.
- Yowandita, R. 2018. Pembuatan *Jelly Drink* Nanas (*Ananas comosus* L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(2): 63-73.
- Zainuddin, F. 2016. Kualitas Karaginan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Asal Maumere dan Tembalang pada Budidaya Sistem Longline. *Jurnal Agrominansia* 1(2): 117-128.
- Zuraida, Sulistiyani, Sajuthi, D., dan Suparto, I. H. 2017. Fenol, Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Batang Pulau (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan* 35(3): 211-219.