

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Havelly, dan Respiani, H. 2020. Perbandingan Sari Kacang Kedelai dengan Bubur Umbi Bit dan Konsentrasi Santan Terhadap Karakteristik Es Krim Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2): 57–64. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2980>.
- Adrian, C., Wijaya, J. R., dan Manullang, M. 2006. Kestabilan Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Anggir (*Vitis vinifera* L.) Pada Aplikasi Produk Permen Keras. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan, Jakarta.
- Agustina, L., Irnandini, W., dan Astuti, B. D. 2019. Formulasi Nutrasetikal Sediaan *Gummy Candy Puree* Labu Kuning (*Curcuma moschata*) dengan Variasi Kadar Gelatin dan Evaluasi Sediaan. *Prosiding Seminar Nasional Farmasi*: 32-38.
- Ananingsih, V. K., Pratiwi, A. R., dan Murwati, F. I. 2015. Pengolahan Serbuk Pewarna Alami Bit Merah. Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Anggriani, R. 2022. Total Fenol, Total Flavonoid, Aktivitas Antioksidan, dan Penghambatan α -amilase Pada Roti Tawar dengan Penambahan Sari Mengkudu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1): 55–62. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v21i1.3572>.
- Antony, A., dan Farid, M. 2022. Effect of Temperatures on Polyphenols During Extraction. *Applied Sciences*, 12(4), 1-14. <https://doi.org/10.3390/app12042107>.
- Arik., B., Canitez, E., Kirtak, A. 2020. Investigation of Dyeing Properties of Red Cabbage to Cotton Fabrics in Different pH and Mordanting Conditions. *Journal of Natural and Applied Sciences*, 24(2): 244-255. <https://doi.org/10.19113/sdufenbed.639829>.
- Aris, S. E., Jumiono, A., dan Akil, S. 2020. Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1): 17-22.
- Aryanta, I. W. 2022. Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2): 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>.
- Asra, R., Azizah, Z., Yetti, R. D., Ratnasari, D., Chandra, B., Misfadhila, S., dan Nessa. 2020. Studi Fisikokimia Ekstrak Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L) Sebagai Pewarna Pada Sediaan Tablet. *Jurnal Farmasi Higea*, 12(1): 65-74.

- Asmawati, A., Sunardi, H., dan Ihromi, S. 2018. Kajian persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2): 97-105. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.700>.
- Association Of Official Analysis Chemist (AOAC). 2005. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists. Washington: AOAC Inc.
- Babaloo, F., dan Jamei, R. 2017. Anthocyanin Pigment Stability of *Cornus mas*–*Macrocarpa* Under Treatment with pH and Some Organic Acids. *Food Science & Nutrition*, 6(1): 168–173. <https://doi.org/10.1002/fsn3.542>.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3:2010 Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *SNI 3547.2-2008 Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3735-1995 Mutu dan Cara Uji Gelatin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2978-1992 Sirup Glukosa*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barak, S., Mudgil, D., dan Khatkar, B. S. 2014. Effect of Compositional Variation of Gluten Proteins and Rheological Characteristics of Wheat Flour on The Textural Quality of White Salted Noodles. *International Journal of Food Properties*, 17(4), 731–740. <https://doi.org/10.1080/10942912.2012.675611>.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro, N. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas Pada Kefir Optima Dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2): 33-38. <https://doi.org/10.14710/jtp.2017.17468>.
- Borjan, D., Šeregelj, V., Andrejč, D. C., Pezo, L., Šaponjac, V. T., Knez, Ž., Vulić, J., dan Marevci, M. K. 2022. Green Techniques for Preparation of Red Beetroot Extracts with Enhanced Biological Potential. *Antioxidants*, 11(805): 1-19. <https://doi.org/10.3390/antiox11050805>.
- Bortnowska, G. 2018. Characteristics of Aroma Compounds and Selected Factors Shaping Their Stability in Food With Reduced Fat Content. *Engineering Sciences And Technologies*, 3(30): 9–19. <https://doi.org/10.15611/nit.2018.3.01>.

- Brown, A. C. 2014. *Understanding Food: Principles and Preparation 5th edition*. Boston: Cengage Learning.
- Burleigh, M. C., Sculthorpe, N., Henriquez, F. L., dan Easton, C. 2020. Nitrate-rich Beetroot Juice Offsets Salivary Acidity Following Carbohydrate Ingestion Before and After Endurance Exercise in Healthy Male Runners. *PLOS ONE*, 15(12): 1-16. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0243755>.
- Cano-Lamadrid, M., Calín-Sánchez, Á., Clemente-Villalba, J., Hernández, F., Carbonell-Barrachina, Á. A., Sendra, E., dan Wojdyło, A. 2020. Quality Parameters and Consumer Acceptance of Jelly Candies Based on Pomegranate Juice “Mollar De Elche”. *Foods*, 9(4): 1-17. <https://doi.org/10.3390/foods9040516>.
- Dewi, N. P. P. M. S., Suaniti, N. M., dan Putra, K. G. D. 2018. Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa. *Jurnal Media Sains*, 2(1): 1-7.
- Dhurhania, C. E., dan Novianto, A. 2019. Uji Kandungan Fenolik total dan Pengaruhnya Terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia Pendens*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2): 62. <https://doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>.
- Domínguez, R., Munekata, P. E., Pateiro, M., Maggiolino, A., Bohrer, B., dan Lorenzo, J. M. 2020. Red beetroot. A Potential Source of Natural Additives for The Meat Industry. *Applied Sciences*, 10(23): 1-22. <https://doi.org/10.3390/app10238340>.
- Enaru, B., Dreţcanu, G., Pop, T. D., Stănilă, A., dan Diaconesa, Z. 2021. Anthocyanins: Factors Affecting Their Stability and Degradation. *Antioxidants*, 10(12): 1-24. <https://doi.org/10.3390/antiox10121967>.
- Fadhlurrohman, I., Setyawardani, T., dan Sumarmono, J. 2023. Karakteristik Warna (*hue, chroma, whiteness index*), Rendemen, dan Persentase Whey Keju Dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (*Camellia sinensis var. Assamica*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(1): 10–19. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v8i1.8133>.
- Faradina, D. F ,H., dan Yunianta. 2018. Studi Pembuatan Fruit Leather Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4): 49-58. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.6>.
- Fatjria, R. B., Nurtiana, W., Ningtias, D. A., Subianto, A. R .D, Alhazazie, N., Kurniauli, N., dan Siburian, G. 2023. Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1): 1-7. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.1-7>.

- Ferdian, Putri, L. V., dan Kiyat, W. E. 2019. Perubahan Kadar Air dan Mikrobiologi Bubur Instan Selama Penyimpanan dengan Variasi Kondisi Pre-Packing. *KONVERSI*, 8(1): 17-32.
- Fernandes, D. L., Hedge, K., Shabaraya, A. R. 2019. Scientific Approaches on Red Cabbage: A Review. *International Journal of Pharma And Chemical Research*, 5(3): 123-130.
- Fitri, E., Harun, N., dan Johan, V. S. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-13.
- Ghareaghajlou, N., Hallaj-Nezhadi, S., dan Ghasempour, Z. 2021. Red Cabbage Sthocyanins: Stability, Extraction, Biological Activities and Applications in Food Systems. *Food Chemistry*, 365, 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130482>.
- Grace, P. A., Nurali, E. J. N., dan Assa, J. R. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Sensoris Permen Jelly Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2): 81-88.
- Hadi, D. A. I., dan Purbasari, D. 2023. Karakteristik Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus L*) dengan Konsentrasi CMC yang Berbeda dalam Penyimpanan Dingin. *Protech Biosystems Journal*, 3(1): 36-48.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., dan Subarnas, A. 2018. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ.
- Hajiaghahi, M., dan Sharifi, A. 2022. Physicochemical Properties of Red Beetroot and Quince Fruit Extracts Instant Beverage Powder: Effect of Drying Method and Maltodextrin Concentration. *Journal of Food Quality*, 1-8. <https://doi.org/10.1155/2022/7499994>
- Hammond, D., Murri, A., Mastitsky, S., Yang, Z., Foster, R., dan Schweitzer, L. 2021. Geosmin Reduction by Algacide Application to Drinking Water: Field Scale Efficacy and Mechanistic Insights. *Heliyon*, 7(8):1-9. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07706>.
- Hartanto, E. S. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standardisasi*, 16(3): 215-222.
- Hartono, A. P., Purwanto, D. E., Mahardika, A., Hapsari, M. W., Anggraeni, N., Rizkaprilisa, W., dan Murti, P. D. B. 2022. Permen Jelly Dengan Penambahan Ikan Cakalang Guna Mengatasi *Stunting*: Sebuah Tinjauan Pustaka. *Science*

Technology and Management Journal, 2(2): 71–76.
<https://doi.org/10.53416/stmj.v2i2.96>.

Hidayati, D., Suyatno, S., Aruben, R., dan Pradigdo, S. F. 2017. Faktor Risiko Kurang Konsumsi Buah dan Sayur Pada Anak Usia Sekolah Dasar (Studi Kasus-Kontrol Pada Siswa SDN Sendangmulyo 03 Semarang Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4): 638-647.
<https://doi.org/10.14710/jkm.v5i4.18732>.

Ibroham, M. H., Jamilatun, S., dan Kumalasari, I. D. 2022. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ.

Indiarto, R., Nurhadi, B., dan Subroto, E. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 106-116. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13562>.

Indrayati, F., Utami, R., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada *Edible Coating* terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4): 25-31.

Jain, S., dan Sharma, M. P. 2011. Study of Oxidation Stability of Jatropha Curcas Biodiesel/ Diesel Blends. *International Journal of Energy and Environment*, 2(3): 533-542.

Kale, R. G., Sawate, A. R., Kshirsagar, R. B., Patil, B. M., dan Mane, R. P. 2018. Studies on Evaluation of Physical and Chemical Composition of Beetroot (*Beta vulgaris L.*). *International Journal of Chemical Studies*, 6(2): 2977-2979.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Riset Kesehatan Dasar 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. Tersedia dari: <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf>. Diakses 14 Mei 2023.

Kuchi, V. S., S. Chakrabarty, D. R., dan Dhua, R. S. 2017. Characterization of Reducing Sugars of Red Beet (*Beta vulgaris L.*) During Cold Storage Through Statistical Modeling. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(2): 285–295.
<https://doi.org/10.20546/ijcmas.2017.602.034>.

Leong, E. K. F., Yew, A. dan Lin, N. S. 2022. Are Red Stools after Red Dragon Fruit (*Selenicereus costaricensis*) Ingestion a Red Herring? – Case Report and Clinical Pearls for Recognition. *Clinical Case Reports Journal*, 3(8): 1-5.

- Lesmana, S.N., Putut, T. I., Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium Karbonat Sebagai Fortifikan Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1): 28-39.
- Lesmayati, S., Qomariah, R., Awanis, dan Anggreany, S. 2022. Effect of Gelatin and Citric Acid Concentration on Chemical and Organoleptic Properties of Jelly Citrus. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1-6. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012025>
- Liang, Y., Li, Y., Zhang, L., dan Liu, X. 2019. Phytochemicals and Antioxidant Activity in Four Varieties of Head Cabbages Commonly Consumed in China. *Food Production, Processing and Nutrition*, 1(1): <https://doi.org/10.1186/s43014-019-0003-6>.
- López-Vidaña, E. C., Pilatowsky Figueroa, I., Cortés, F. B., Rojano, B. A., dan Navarro Ocaña, A. 2016) Effect of Temperature on Antioxidant Capacity During Drying Process of Mortiño (*Vaccinium meridionale Swartz*). *International Journal of Food Properties*, 20(2): 294–305. <https://doi.org/10.1080/10942912.2016.1155601>.
- Magfiroh, S., dan Razak, M. 2019. Jus Buah Berbasis Bit Merah (*Beta Vulgaris*) Penambahan Nanas *Smooth Cayenne* (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Sebagai Pangan Fungsional Bagi Penderita Hipertensi. *Agromix*, 10(1): 10–21. <https://doi.org/10.35891/agx.v10i1.1458>.
- Mahardika, B. C., Darmanto, Y. S., dan Dewi, E. N. 2014. J Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 112-120.
- Mahat, M. M., Mohmad Sabere, A. S., Shafiee, S., Arifin, Nawawi, M. A., Hamzah, H. H., Jamil, M. A., Che Roslan, N., Abdul Halim, M. I., dan Safian, M. F. 2020. The Sensory Evaluation and Mechanical Properties of Functional Gummy in the Malaysian Market. *Preprints*, 1-11. <https://doi.org/10.20944/preprints202010.0213.v1>.
- Marjoni, R., Afrinaldi, dan Novita, A. D. 2015. Kandungan Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Kedokteran Yarsi*, 23(3): 187-196.
- Maleta, H. S., dan Kusnadi, J. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 13–22. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2018.006.02.2>.
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula dalam Pembuatan Permen Keras dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(1): 1-10.

- Manan, E. A., Gani, S. S. A., Zidan, U. H., dan Halmi, M. I. E. 2019. Characterization of Antioxidant Activities in Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Pul Water-based Extract. *Journal of Advanced Research in Fluid Mechanics and Thermal Sciences*, 61(2): 170-180.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., dan Hutapea, R. 2018. Pengaruh Penambahan Gula dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Soft Candy* Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2): 113–123. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.8.2.113-123>.
- Mayani, L., Yuwono, S. S., Ningtyas, D. W. 2014. Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe aan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia aan Organoleptik Pada Pembuatan Sari Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 148-158.
- Mazzucotelli, C. A., González-Aguilar, G. A., Villegas-Ochoa, M. A., Domínguez-Avila, A. J., Ansorena, M. R., dan Di Scala, K. C. 2017. Chemical Characterization and Functional Properties of Selected Leafy Vegetables for Innovative Mixed Salads. *Journal of Food Biochemistry*, 42(1): 1-12. <https://doi.org/10.1111/jfbc.12461>.
- Mirmiran, P., Houshialsadat, Z., Gaeini, Z., Bahadoran, Z., dan Azizi, F. 2020. Functional Properties of Beetroot (*Beta vulgaris*) in Management of Cardio-metabolic Diseases. *Nutrition & Metabolism*, 17(3)1-15. <https://doi.org/10.1186/s12986-019-0421-0>.
- Munawaroh, R., Setyawardani, T., Rahayu, S. 2021. Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.) Terhadap Kadar Air, Gula, dan Tingkat Kesukaan Es Krim Susu Sapi. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII-Webinar: “Peluang dan Tantangan Pengembangan Peternakan Terkini untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan: 515-523. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, 24-25 Mei 2021.
- Naji-Tabasi, S., Emadzadeh, B., Shahidi-Noghabi, M., Abbaspour, M., dan Akbari, E. 2021. Physico-chemical and Antioxidant Properties of Barberry Juice Powder and its Effervescent Tablets. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*, 8(23): 1-11. <https://doi.org/10.1186/s40538-021-00220-z>.
- Nasrullah, N., Husain, H., dan Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*, 21(2): 150-162. <https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>.
- Nassour, R., Ayash, A., dan Al-Tameemi, K. 2020. Anthocyanin pigments: Structure and biological importance. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Sciences*, 13(4): 45-57.

- Nelwan, B., T. Langi., T. Koapaha dan T. Tuju. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Sirup Glukosa terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Permen *Jelly* Sari Buah Pala (*Myristica fragrans Houtt*). *Cocos*, 6(3): 1-10.
- Nurbaety, N., Aprillia, A. Y., dan Wardani, G. A. 2021. Kajian Penggunaan Kopigmen Asam Galat Terhadap Ekstrak yang Mengandung Antosianin. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*: 209-217.
- Nurwati, dan Hasdar, M. 2021. Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(2): 69-75.
- Octaviani, L. F., dan Rahayuni, A. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Gula Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Penerimaan Sari Buah Buni (*Antidesma Bunius*). *Journal of Nutrition College*, 3(4): 958–965. <https://doi.org/10.14710/jnc.v3i4.6916>.
- Oesman, F., Nurhaida, dan Malahayati. 2009, Production of Glucose Syrup with Acid Hydrolysis Method From Yam Starch. *Jurnal Natural*, 9(2): 6-10.
- Pavlović, N. V., Mladenović, J., Stevović, V., Bošković-Rakočević, L., Moravčević, Đ., Poštić, D., dan Zdravković, J. 2021. Vitamin C, Total Phenols and Antioxidative Activity of Organically Grown Red Beetroot (*Beta vulgaris* ssp. *rubra*) and Effect of Processing. *Food and Feed Research*. <https://doi.org/10.5937/ffr0-31354>.
- Permatasari, N. A., dan Deofsila, Y. K. 2021. Perubahan Kualitas Bubuk Pewarna Alami Buah Buni (*Antidesma Bunius* (L) Spreng) Selama Penyimpanan dengan menggunakan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2): 176–189. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.2.176>
- Permatasari, N. A., dan Afifah, F. 2020. Pembuatan dan Pengujian Stabilitas Bubuk Pewarna Alami dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera Amoena Voss.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(3): 409-422. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i03.p10>.
- Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., Apriani, Y., dan Aminullah. 2023. Karakteristik Mutu Tekstur dan Fisik Mi Glosor Berbahan Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi Heat-Moisture Treatment dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinacea l.*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 23-32. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2023.12.1.23>.
- Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., dan Wiyono, S. 2017. Perbedaan Efek Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Ekstrak Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (*Rattus Norvegicus*). *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(3): 195–202. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>.

- Pratiwi, L. J., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2023. The Quality of Red Guava (*Psidium Guajava L.*) Gummy Candies With Variation Additions of Pineapple Peel Extract Paste (*Ananas Comoscus L. Merr*) as a Gelling Agent. *Food Research*, 7(3): 63–70. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(3\).796](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(3).796).
- Puspawati, G. A. K. D., Ina, P. T., dan Ekawati, G. A. 2023. Potensi Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Kering Dengan Pre-Treatment. *Jurnal Agroteknologi*, 16(02), 148. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.27927>.
- Puspita, D., Sihombing, M., dan Tinting Sirenden, M. 2018. Preservasi Senyawa Fenolik dan Antioksidan Pada Proses Sangrai Biji Kakao dengan Menggunakan *Vacuum Drying Oven*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), 279–285. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.279>.
- Putri, I. E., Iswahyudi, I., dan Nuraida, N. 2022. Sifat Fisik Permen Jeli Berbasis Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Sari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(1): 34–39. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v1i1.2177>.
- Raharja, S., dan Damayanti, A. 2014. Optimasi Penghambatan Pengendapan Jus Jambu Biji Merah dengan Metode Sonikasi. *E-Jurnal Agroindustri Indonesia*, 3(1): 170-180.
- Rahmawati, D., dan Kusnadi, J. 2017. Penambahan Sari Buah Murbei (*Morus alba L*) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yoghurt Susu Kedelai. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3), 83-94.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(2): 103-108. <https://doi.org/10.14710/ijfst.12.2.103-108>.
- Sachlan, P. A. A. U., Mandey, L. C., dan Langi, T. M. 2019. Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (*Mangifera Odorata Griff*) Dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 113-118.
- Sadowska-Bartosz, I., dan Bartosz, G. 2021. Biological Properties and Applications of Betalains. *Molecules*, 26(9):1-36. <https://doi.org/10.3390/molecules26092520>.
- Samber, L. N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 2013. Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 10(3):1-4.

- Samborska, K., Eliasson, L., Marzec, A., Kowalska, J., Piotrowski, D., Lenart, A., dan Kowalska, H. 2019. The Effect of Adding Berry Fruit Juice Concentrates and By-Product Extract to Sugar Solution on Osmotic Dehydration and Sensory Properties of Apples. *Journal of Food Science and Technology*, 56(4): 1927–1938. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03658-0>.
- Senadheera, S. P., dan Abeysinghe, D. C. 2015. Bioactive Compounds and Total Antioxidant Capacity of Different Tissues of Two Pitaya (Dragon Fruit) Species Grown in Sri Lanka. *Journal of Food and Agriculture*, 8(1–2): 33-40. <https://doi.org/10.4038/jfa.v8i1-2.5196>.
- Sari, Y., Santoni, A., dan Elisabet, E. 2018. Comparative Test of Color Stability Between Betalain Pigments of Red Dragon Fruits and Anthocyanin Pigments from Tamarillo Fruit at Various pH. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 21(3): 107–112. <https://doi.org/10.14710/jksa.21.3.107-112>.
- Setiawan, B. P., Wibawanti, J. M. W., dan Arifin, H. D. 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Organoleptik Yogurt Susu Kambing Etawa Dengan Sari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Riset Agribisnis dan Peternakan*, 4(2): 39-28. <https://doi.org/10.37729/jrap.v4i2.115>.
- Shafira, N., Ayu, P. R., dan Susianti. 2019. Potensi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai Nefroprotektor dari Kerusakan Ginjal akibat Radikal Bebas. *Jurnal Medula*, 9(2): 322-327.
- Simorangkir, T. R. S., Rawung, D., dan Moningka, J. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn.*). *Cocos*, 9(3): 1-13. <https://doi.org/10.35791/cocos.v1i8.17777>.
- Siow, L.-F., dan Wong, Y.-M. 2016. Effect of Juice Concentration on Storage Stability, Betacyanin Degradation Kinetics, and Sensory Acceptance of Red-Fleshed Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) Juice. *International Journal of Food Properties*, 20(3): 623–632. <https://doi.org/10.1080/10942912.2016.1172086>.
- Subarna, Hakim, M. I., dan Muhandr, T. 2018. Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(2): 73-79.
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., dan Djarkasi, G. 2020. Pengaruh Suhu Pasteurisasi Terhadap Profil dan Aktivitas Antioksidan Puree Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2): 100-107. <https://doi.org/10.35791/jteta.11.2.2020.31278>.
- Suhartati, R., Peti V, D., dan Afsgar, F. 2021. Pemanfaatan Kubis Ungu (*Brassica oleracea L*) Sebagai Indikator Fermentasi Karbohidrat Pada Media Uji biokimia. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 2(1): 1–13. <https://doi.org/10.53699/joimedlabs.v2i1.32>.

- Suparno, Fatmawati, D., Fitriani, N. R., Rahman, A., Tarigan, S. M., Faridawaty, E., Sadono, A., Gunawan, W. B., Nurrezkytaku, Y., Kumalawati, D. A., Dewi, R. S., Sanjaya, A. R. D. P. 2022. Effect of Various Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) and Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Combinations and Carrageenan Proportion on the Quality of the Jam. *Nutrición Clínica Y Dietética Hospitalaria*, 42(4):182-189. <http://doi.org/10.12873/424suparno>.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R.. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2): 95-106.
- Susanti, R. E., Nurjanah, A., Safitri, R. E., dan A'yun, Q. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Kubis Ungu (*Brassica oleraceae*) sebagai Indikator Warna pada Analisis Hidrokuinon. *Akta Kimia Indonesia*, 4(2): 95-106. <https://doi.org/10.12962/j25493736.v4i2.5134>.
- Susilo, B., Sutan, S. M., Hendrawan, Y., dan Damayanti, R. 2021. Improving Quality of Dragon Fruit (*Hylocereus costaricensis*) Syrup by Processing with Double Jacket Vacuum Evaporator. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 924(1): 1-9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/924/1/012012>.
- Suwarno, Ratnani R. D., dan Hartati, I. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa Dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. *Momentum*, 11(2): 99-103. <http://dx.doi.org/10.36499/jim.v11i2.1382>
- Theafelicia, Z., dan Narsito Wulan, S. 2023. Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1): 35-44. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2023.024.01.4>.
- Tireki, S., Sumnu, G., dan Sahin, S.2021. Correlation Between Physical and Sensorial Properties of Gummy Confections with Different Formulations During Storage. *Journal of Food Science and Technology*, 58(9): 3397-3408. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04923-3>.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2022. *Food Data Central Nutrients of Dragon fruit*. Beltsville: U.S Department of Agriculture.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2019. *Food Data Central Nutrients of Beets, Raw*. Beltsville: U.S Department of Agriculture.
- United States Department of Agriculture (USDA). 2019. *Food Data Central Nutrients of Cabbage, Red, Raw*. Beltsville: U.S Department of Agriculture.
- Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., dan Ramelan, A. H. 2016. The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food

- Colorant. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 193: 1-9. <https://doi.org/10.1088/1757-899x/193/1/012047>.
- Wang, R., dan Hartel, R. W. 2022. Confectionery gels: Gelling behavior and gel properties of gelatin in concentrated sugar solutions. *Food Hydrocolloids*, 124(A): 1-31. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107132>.
- Wibawanto, N. R., Ananingsih, V. K., Pratiwi, R. 2014. Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Dengan Metode Oven Drying. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(1): 38-43. <http://dx.doi.org/10.36499/psnst.v1i1.972>.
- Wiedyantara, A. B., Rizqiati, H., dan Bintoro, V. P. 2017. Aktivitas Antioksidan, Nilai pH, Rendemen, dan Tingkat kesukaan Keju Mozarella dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1):1-7. <https://doi.org/10.14710/jtp.2017.17093>.
- Wijayanti, D. R., Kristiani, E. B., Haryati, S. 2018. Kajian Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Mahasiswa Food Technology and Agricultural*, 4(1): 1-13.
- Wuwur, R. N., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2021. Penambahan Bubuk Ekstrak Kubis Merah (*Brassica Oleraceae* var. *Capitata F. rubra*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Cheesecake. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(3), 221–236. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2021.022.03.7>.
- Yee, L. P., Ping, T. C., Kui, L. P., dan Wah, C. S. 2017. Application of Red Pitaya Powder as A Natural Food Colourant in Fruit Pastille. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(3): 111-120. <https://doi.org/10.22146/ijcn.17863>.
- Yue, T., Xing, Y., Xu, Q., Yang, S., Xu, L., Wang, X., dan Yang, P. 2021. Physical and Chemical Properties of Purple Cabbage As Affected By Drying Conditions. *International Journal of Food Properties*, 24(1): 997–1010. <https://doi.org/10.1080/10942912.2021.1953070>.
- Zulfajri, Harun, N., dan Johan, V. S. 2018. Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Kualitas Permen Marshmallow Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Sagu*, 17(1):10-18.