

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Sukandar, D., dan Muawanah, A. 2015. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif sari buah namnam. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmi Kimia* 1 (2): 130-136.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 6(2): 28-32.
- Afrianti, L. H., Taufik, Y., dan Gustianova, H. 2014. Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik jus ekstrak buah salak (*Salacca edulis Reinw*) varietas bongkok. *Chimica et Natura Acta* 2(2): 126-130.
- Afrianti, M., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. 2013. Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (3): 112-120.
- Agustian, R., Yudiati, E., dan Sedjati, S. 2013. Uji toksisitas ekstrak pigmen kasar mikroalga *Spirulina platensis* dengan metode uji BSLT (Brine Shrimp Lethality Test). *Journal of Marine Research* 2(1):25-31.
- Amanah, M. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Buah Stroberi terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Jeli Lidah Buaya. Skripsi, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Antika, S. R., Kurniawati, P. 2017. Isolasi dan karakterisasi pektin dari kulit nanas. *Prosiding Seminar Nasional Kimia FMIPA UNESA*: 218-225.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington.
- AOAC. 2000. *Official methods of analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Gaithersburg.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arel, A., Martinus, B.A., Ningrum, S. A. 2017. Penetapan kadar vitamin C pada buah naga merah (*Hylocereus costaricensis* (F.A.C. Weber) Britton & Rose) dengan metode spektrofotometri UV-Visibel. *SCIENTIA* 7 (1): 1-5.
- Aretzy, A., Ansarullah, Wahab, D. 2018. Pengembangan minuman instan dari imbah biji buah alpukat (*Persea americana* Mill) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(1): 1027-1035.
- Armanzah, R. S. dan Hendrawati, T. Y. 2016. Pengaruh maserasi zat antosianin sebagai pewarna alami dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*).

- Seminar Nasional Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah, Jakarta.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H. dan Nurwantoro. 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.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina, Jakarta.
- Darmawi, A. W. 2011. Optimasi proses ekstraksi, pengaruh pH, dan jenis cahaya terhadap aktivitas antioksidan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Darniadi, S., Sofyan, I., dan Arief, D. Z. 2011. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik bubuk minuman instan sari jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) yang dibuat dengan metode foam-mat drying. *Widyariset*, Vol. 14(2): 431-438.
- Darwis, V. 2007. *Budidaya, Analisis Usahatani, dan Kemitraan Stroberi Tabanan, Bali*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Jakarta.
- Dewi, A. K. dan Satibi, L. 2015. Kajian pengaruh temperatur pengeringan semprot (*spray dryer*) terhadap waktu pengeringan dan rendemen bubuk santan kelapa (*coconut milk powder*). *KONVERSI* 4 (1): 25-31.
- Encyclopedia Britannica. 2011. Munsell Colour System. Available at <https://www.britannica.com/science/Munsell-color-system>. Accessed 9 Sep 2018.
- Ermawati, D. E., Martodihardjo, S., dan Sulaiman, T. N. S. 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* L.) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research* 2 (1): 78-89.
- Farikha, N., Anam, C., dan Widowati, E. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.
- Fatdilah, N. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik sup labu kuning instan. *Journal Boga* 3(3): 76-85.
- Giusti, M.M. dan Wrolstad, R.E. 2003. Acylated Anthocyanins from Edible Sources and Their Applications in Food Systems: A Review. *Biochemical Engineering Journal* 14: 217-225.
- Hapsari, S. B., dan Tjahyani, S. 2014. Pengaruh cahaya dan antioksidan TBHQ terhadap aktivitas biodisel minyak biji kapuk. *Jurnal kimia* 3 (1): 1-6.

- Harborne, A. J. 1998. *Phytochemical Methods A Guide to Modern Techniques of Plant Analysis*. Chapman Hall, London.
- Harmitta dan Radji, M. 2008. *Analisis Hayati*. Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Helda, R. N. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah naga merah daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*. 3 (2): 36-42.
- Hla, P. K. Dan Khaing, T. T. 2011. Preparation of beverages powder from fruit. *Universities Research Journal* 4 (3): 335-354.
- Hunter Lab. 2012. Measuring Color using Hunter L, a, b versus cie 1976 L*a*b*. Available at www.hunterlab.com. accessed 9 Sep 2018.
- Hutchings. 1990. *Food Colour and Appearance*. Blackie Academic, Glasslow.
- Inggrid, H. M. dan Iskandar, A. R. 2016. Pengaruh pH dan temperatur pada ekstraksi antioksidan dan zat warna buah stroberi. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, Yogyakarta.
- Irma. 2017. Uji toksisitas fraksi daun Majapahit (*Crescentia cujete* L.) dengan menggunakan metode brine shrimp lethality test (BSLT). Universitas Islam Negeri Malauddin, Makassar.
- Ismail, N. S. M., Ramli, N., Hani, N. M., dan Meon, Z. 2012. Extraction and characterization of pectin from dragon fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) using various extraction conditions. *Sins Malaysiana* 41 (1): 41-45.
- Jaafar R.A., Bin, A. R., Mahmud N.Z.C. and Vasudevan R. 2009. Proximate analysis of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Applied Sciences* 6 (7): 1341–1346.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (carboxyl methyl cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan glukosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-84.
- Karismawati, A. S., Nurhasanah, N., Widyaningsih, T. D. 2015. Pengaruh minuman fungsional jelly drink kulit buah naga merah dan rosella terhadap stress oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2) : 407-416.
- Khadijah, Jayali, A. M., Umar, S., dan Sasmita, I. 2017. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak etanolik daun samama (*Anthocephalus macrophyllus*) asal Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Kimia Mulawarman* 15 (1): 11-18.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga*. Penebar Swadaya, Surabaya.
- Kumar, S. dan Pandey, A.K. 2013. Chemistry and Biological Activities of Flavonoids: an Overview. *The Scientific World Journal*: 1-16.
- Leksono, W. B., Pramesti, R., Santosa, G. W., dan Setyat, W. A. 2018. Jenis pelarut metanol dan n-Heksana terhadap aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut *gelidium* sp. dari pantai Drini Gunungkidul – Yogyakarta. *Jurnal Kelautan Tropis* 21(1):9–16.

- Lestario, L. N., Rahayuni, E., dan Timotius, K. H. 2011. Kandungan antosianin dan identifikasi antosianidin dari kuliy buah jenitri (*Elaeocarpus angustifolius* Blume). *AGRITECH* 31 (2): 93-101.
- Lestario, L. N. 2018. *Antosianin: Sifat Kimia, Perannya dalam Kesehatan, dan Prospeknya sebagai Pewarna Makanan*. UGM Press, Yogyakarta.
- Marjoni, M. R., Afrinaldi, dan Novita, A. D. 2015. Kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan ekstrak air daun kersem (*Muntingia calabura L.*)". *Jurnal Kedokteran Yarsi* 23 (3): 187-196.
- Mayani, L., Yuwono, S. S., dan Ningtyas, D. W. .2014. Pengaruh pengecilan ukuran jahe dan rasio pada pembuatan sari jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 148-158.
- Muaja, A. D., Koleangan, H. S. J., Runtuwene, M. R. J. 2013. Uji toksisitas dengan metode BSLT dan analisis kandungan fitokimia ekstrak daun soyogik (*Saurauia bracteosa* DC) dengan metode soxhletasi. *Jurnal MIPA Unsrat Online* 2 (2): 115-118.
- Niah, R. dan Helda. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah naga merah daerah Pelhari, Kalimantan Selatan dengan metode DPPH(2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience* 3(2): 36-42.
- 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. *International Food Research Journal* 17 (1): 365-369.
- Oktaviani, E.P. 2014. Kualitas aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi konsentrasi ekstrak buah naga merah. Skripsi, Universitas Atmajaya, Yogyakarta.
- Paramita, I. I. A. M., Mulyani, S., Hartiati, A. 2015. Pengaruh kosentrasi maltodektrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa dan manajemen agroindustri* 3 (2): 58-68.
- Pertiwi, M. F. D. dan Susanto, W. H. 2014. Pengaruh proporsi (buah:sukrosa) dan lama osmosis terhadap kualitas sari buah stroberi (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 82-90.
- Phisut, N. 2012. Spray drying technique of fruit juice powder: some factors influencing the properties of product. *International Food Research Journal* 19(4): 1297-1306.
- Rahardjo, K. K. E., dan Widjanarko, S., B. 2015. Biosensor pH berbasis antosianin stoberi dan klorofil daun suji. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2) : 333-344.
- Rakhmawati, R. dan Yuniata. 2015. Pengaruh proporsi buah:air dan lama pemanasan terhadap aktivitas antioksidan sari buah kedondong (*Spondias dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1682-1693.

- Ramadhani, D. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Artikel, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. Pembuatan tepung lidah buaya dengan metode foam mat drying. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2): 125-137.
- Ratti, C. dan Kudra. Drying of foamed biological material: oppportunities and challenges. *Journal Drying Technology* 24(9):1101-1108.
- Rekha, C., Poornima, G., Manasa, M., Abhipsa, V., Devi, J. P., Kumar, H. T. V., dan Kekuda, T. R. P. 2012. Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juice of four ripe and unripe citrus fruits. *Research Article. Chemical Science Transactions* 1(2): 303- 310.
- Ridwan, A. R. S. 2011. Stabilitas ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*, Weber) sebagai antimikroba terhadap mikroba patogen pangan. Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Riyanto, D. P. A. 2016. Kajian perbandingan buah stroberi dengan daun binahong dan jenis penstabil terhadap karakteristik mix fruit leather. Skripsi, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rosidah, U., Ayu, M. F. W., dan Priyatno, G. 2016. Pembuatan sambal cabai hijau dengan metode *foam-mat drying*. *Prosiding Seminar Nasional Lahan*, Palembang.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra* 75: 35-40.
- Sari, S. G., Susi, dan Nurlily. 2017. Komposisi kandungan gula buah naga (*Hylocereus costaricensis*) yang tumbuh di perkebunan anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Journal Pharmascientech* 1(2):1-99.
- Sayuti, K. dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Subanna, J., Kogbangkerd, T., Rojsuntorkitti, K., Chaijamrus, S., Jitrepotch, N. 2016. Effect of sodium alginate and chitosanon physicochemical properties of encapsulated sweet basil leaf extract. *Proceedings of the IRES 30th International Conference*.
- Susanti, Y. I. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan minuman serbuk markisa merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) (kajian konsentrasi tween 80 dan suhu pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 170-179.
- Susilo, R. O. 2013. Pengeringan dan formulasi serbuk minuman berbasis sayuran dengan pengeringan semprot. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tonon, R. V., Brabet, C., and Hubinger, M. D. 2008. Influence of process conditions on the psychochemical properties of acai (*Euterpe oleraceae*

- Mart.*) powder produced by spray drying. *Journal of Food Engineering* 88 (3): 411-418.
- Umayah, E. dan Umiyah, A. M. 2007. Uji aktivitas antioksidan ekstrak air dan ekstrak metanol beberapa varian buah kenit (*Chrysophyllum cainito* L.) dari daerah Jember. *Berk. Penel. Hayati* 13 (1): 45-50.
- Vermerrish, W., dan Nicholson, R. 2007. *Phenolic Compound Biochemistry*. Gainesville: Springer Science & Business Media.
- Waladi, Johan, V. S., dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jom Paverta* 2 (1): 1-11.
- Wahdaningsih, S., Wahyuono, S., Riyanto, S., dan Muwarti, R. 2017. Penetapan kadar fenolik total dan flavonoid tota ekstrak metanol dan fraksi etil asetat kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmiah Farmasi* 6 (3): 295-301.
- Warris, P.D. 2010. *Meat Science: An Introductory Text*, 2nd ed. CAB International, Oxfordshier.
- Wibowo, R. A., Nurainy, F., dan Sugiharto, R. 2014. Pengaruh penambahan sari buah tertentu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan sensori sari buah tomat. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 19(1): 11-27.
- Widodo, I. F., Priyanto, G., dan Hermanto. 2015. Karakteristik bubuk daun jeruk purut (*Cytrus hystrix* DC) dengan metode foam mat drying. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, Palembang.
- Wijaya, L. 2011. Studi pengaruh pH dan suhu pemanasan terhadap aktivitas antioksidan dan pigmen pada kulit dan daging buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal*. Kansius, Yogyakarta.
- Wisesa, T. B., Widjanarko, S. B. 2014. Penentuan nilai maksimum proses ekstraksi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 88-97.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., C. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chem Journal* 95: 319-327.
- Yanti, R., Ernita, S., dan Syainah, E. 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): 1-6.
- Yulianti, H., Hastuti R., dan Widodo, D. S. 2008. Ekstraksi dan uji kestabilan pigmen betasianin dalam kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna tekstil. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* 11 (3): 84 - 89.

- Yuliawati, S. T. dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodektrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan Agroindustri* 3 (1): 41-52.
- Yuslianti, E. R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Deepublish, Yogyakarta.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik fisiko kimia dan organoleptik minuman serbuk instan dari campuran sari buah pepino (*Solanum muricatum*, Aiton.) dan sari buah terung pirus (*Cyphomandra betacea*, Sent.). Skripsi, Universitas Andalas, Padang.

