

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D. H. 2015. Analisis Total Antosianin dari Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena* voss.) Berdasarkan Pengaruh Penambahan Jenis Asam. *Jurnal Eduscience*, 2(2): 9-12. DOI: <https://doi.org/10.36987/jes.v2i2.1006>.
- Almajid, G. A. A., Rusli, R., dan Priastomo, M. 2021. Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14: 179-185. DOI: <https://doi.org/10.25026/mpc.v14i1.557>.
- Amperawati, S., Hastuti, P., Pranoto, Y., dan Santoso, U. 2019. Efektifitas Frekuensi Ekstraksi serta Pengaruh Suhu dan Cahaya terhadap Antosianin dan Daya Antioksidan Ekstrak Kelopak Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1). DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.3527>.
- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 2019. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Washington DC: AOAC Inc.
- Aprilia, A. Y. 2020. Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai Indikator Alami Titrasi Asam Basa. *Journal of Pharmacopolium*, 2(3):143-147. DOI: <http://dx.doi.org/10.36465/jop.v2i3.531>
- Arivalagan, M., Karunakaran, G., Roy, T. K., Dinsha, M., Sindhu, B. C., Shilpashree, V. M., ... dan Shivashankara, K. S. 2021. Biochemical and Nutritional Characterization of Dragon Fruit (*Hylocereus* species). *Food Chemistry*, 353, 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129426>.
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, R., Audina, S., dan Nessa, N. 2019. Studi Fisikokimia Betasianin dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2): 140-146. DOI: [10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13498](https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13498).
- Barani, C. N., Nuryanti, S., dan Abram, P. H. 2021. Co-pigmentation of Anthocyanin Jamblang Fruit (*Syzygium cumini*) with Acetic Acid and Alum. *Jurnal Akademika Kimia*, 10(4): 237-246. DOI : [10.22487/j24775185.2021.v10.i4.pp237-246](https://doi.org/10.22487/j24775185.2021.v10.i4.pp237-246).
- Bayani, F. 2016. Analisis Fenol Total dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Buah Sentul (*Sandoricum koetjape* Merr). *Hydrogen: Jurnal Kependidikan Kimia*, 4(1): 55-69. DOI: <https://doi.org/10.33394/hjkk.v4i1.47>.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Chen, X., Guan, Y., Zeng, M., Wang, Z., Qin, F., Chen, J., dan He, Z. 2022. Effect of Whey Protein Isolate and Phenolic Copigments in the Thermal Stability of Mulberry Anthocyanin Extract at an Acidic pH. *Food Chemistry*, 377: 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.132005>.
- Darmawan, E. N. 2023. Copigmentation of Anthocyanin from Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* L.) Using Chitosan and Xanthan Gum. Disertasi. Universitas Pelita Harapan.
- Djalil, H. S., Yasni, S., dan Faridah, D. N. 2023. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional *Fruit Leather* dari Buah Manggis. *Warta IHP*, 40(2): 81-89.
- Fajriyani, N., Anwar, S. H., dan Noviasari, S. 2024. Physical and Organoleptic Characteristics of Jelly Candy from Beetroot (*Beta vulgaris* L.) and Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus polyrhizus*). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 1297(1): 1-8. DOI: [10.1088/1755-1315/1297/1/012081](https://doi.org/10.1088/1755-1315/1297/1/012081).
- Fathurahmi, S. 2022. Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2): 75-79. DOI: <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.97>.
- Fauziah, T., dan Suryani, O. 2024. Betalains as Natural Dyes and Applications. *Jurnal Sains Natural*, 14(4): 198-209. DOI: <https://doi.org/10.31938/jsn.v14i4.737>.
- Faridah, A. 2017. Pengaruh Umur Simpan Buah Naga dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2): 1-9. DOI: <https://doi.org/10.33005/jtp.v10i2.676>.
- Gencdag, E., Ozdemir, E. E., Demirci, K., Gorguc, A., Yilmaz, F. M. 2022. Copigmentation and Stabilization of Anthocyanins Using Organic Molecules and Encapsulation Techniques. *Current Plant Biology*, 29: 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cpb.2022.100238>.
- Handayani, R., dan Larasati, H. Y. 2018. Identifikasi Pewarna Sintesis pada Produk Olahan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Anterior Jurnal*, 17(2): 130-135. DOI: <https://doi.org/10.33084/anterior.v17i2.11>.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini., Suliansyah, I. 2023. Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1): 104-108. DOI: <https://doi.org/10.25077/jtpa.27.1.104-109.2023>.

- Hartel, R. W., Elbe, J. H., Hofberger, R. 2018. *Jellies, gummies and licorices. Confectionery science and technology*. Cham: Springer. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-319-61742-8_12.
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., dan Afgani, C. A. 2022. Ulasan Ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2): 11-21. DOI: <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4450>.
- Isa, N. S. M., Cheok, H. Y., Mohsin, A. Z., dan Maidin, N. M. M. 2024. The Effect of Different Citric Acid Concentrations on Physicochemical and Antioxidant Properties of Red Pitaya Peel Gummy Candies. *Tropical Journal of Natural Product Research*, 8(12): 9654-9663.
- Iskandar, B., Ernilawati, M., Firmansyah, F., dan Frimayanti, N. 2021. Formulasi Blush on Stick dengan Zat Pewarna Alami Ekstrak Kering Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* L.). *Cendekia journal of pharmacy*, 5(1): 70-80. DOI: <https://doi.org/10.31596/cjp.v5i1.117>.
- Khotimah, H., Agustina, R., dan Ardana, M. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8: 1-6.
- Kuncoro, H. 2022. Stabilitas Betasianin dari Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Suhu, pH, dan Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 9(2): 91-100. DOI: <https://doi.org/10.52161/jiphar.v9i2.421>.
- Madzuki, I. N., Samsudin, N. J., Nordin, R., Rasheed, Z. B. M., dan Mohsin, A. Z. 2024. Thermal and Photostability of Betacyanin from Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *Journal Of Agrobiotechnology*, 15: 88-97. DOI: <http://dx.doi.org/10.37231/jab.2024.15.S1.377>.
- Mahardani, O. T., dan Yuanita, L. 2021. Efek Metode Pengolahan dan Penyimpanan terhadap Kadar Senyawa Fenolik dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1): 64-78. DOI: <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>.
- Mahargyani, W. 2018. Identifikasi Senyawa dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Prosiding Pertemuan Ilmiah Nasional Penelitian & Pengabdian Masyarakat (PINLITAMAS I)*, 1(1): 614-621.
- Malabadi, R. B., Kolkar, K. P., dan Chalannavar, R. K. 2022. Plant Natural Pigment Colorants-health Benefits: Toxicity of Synthetic or Artificial Food Colorants. *International Journal of Innovation Scientific Research and Review*. 4(10): 3418-3429.

- 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.
- Martha, S., Putri, P. D., dan Isromarina, R. 2022. Karakteristik Fisik dan Penetapan Kadar Antosianin Total serta Kadar Fenol Total Bubuk Instan Antosianin Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, 7(2): 1-8. DOI: <https://doi.org/10.61685/jibf.v7i2.88>.
- Maryati, Y., Susilowati, A., Artanti, N., & Lotulung, P. D. 2020. Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Betasianin Minuman Fungsional dari Buah Naga (*hylocereus polyrhizus*) dan Umbi Bit (*beta vulgaris*). *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 7(1), 48-58.
- Mrázková, M., Sumczynski, D., dan Orsavová, J. 2023. Influence of Storage Conditions on Stability of Phenolic Compounds and Antioxidant Activity Values in Nutraceutical Mixtures with Edible Flowers as New Dietary Supplements. *Antioxidants*, 12(4): 1-23. DOI: <https://doi.org/10.3390/antiox12040962>.
- Muzzaffar, S., Baba, W. N., Nazir, N., Masoodi, F. A., Bhat, M. M., dan Bazaz, R. 2016. Effect of Storage on Physicochemical, Microbial and Antioxidant Properties of Pumpkin (*Cucurbita moschata*) Candy. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1): 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1080/23311932.2016.1163650>.
- 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*, 21(2): 150-162.
- Nataliani, M. M., Kosala, K., Fikriah, I., Isnwardana, R., dan Paramita, S. 2018. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanasan Terhadap Stabilitas Fisik dan Aktivitas Antioksidan Larutan Pewarna Alami Daging Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1): 1-10.
- Novitasari, T. A. D., Sukardi, S., dan Husna, A. 2023. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Permen Karamel Susu Sapi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(2), 176-188. DOI: <https://doi.org/10.22219/fths.v6i2.28346>.
- Nurhadi, B., Qonit, M. A. H., Mubarak, S., dan Saputra, R. A. 2024. Enhancing Betacyanin Stability: Comparison of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Pulp and Peel Powders Through Encapsulation Technology During Storage. *Food Science & Nutrition*, 12(5): 3251-3264. DOI: <https://doi.org/10.1002/fsn3.3992>.

- Nurbaya, S. R., Putri, W. D. R., dan Murtini, E. S. 2018. Pengaruh Campuran Pelarut Aquades-Etanol Terhadap Karakteristik Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3): 153-160. DOI: <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.03.2>.
- Pandita, D., Pandita, A., Pamuru, R. R., dan Nayik, G. A. 2020. Beetroot. *Antioxidants in vegetables and nuts-properties and health benefits*. Singapore: Springer. https://doi.org/10.1007/978-981-15-7470-2_3.
- Priatni, S., dan Pradita, A. 2015. Stability Study of Betacyanin Extract from Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peels. *Procedia Chemistry*, 16: 438-444. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.proche.2015.12.076>.
- Pratiwi, N. L. C., Puspawati, G. A. K. D., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Warna dan Karakteristik Kolang-Kaling dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(3): 405. DOI: <http://dx.doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i03.p03>.
- 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), 148-162. DOI: <https://doi.org/10.19184/j-agt.v16i02.27927>.
- Rakhmayanti, R. D., Hastuti, R. T., dan Lukito, P. I. 2020. Aktivitas Antioksidan Sediaan Lipstik Kombinasi Ekstrak Buah Naga Merah dan Umbi Bit. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 5(2): 126-134. DOI: <https://doi.org/10.37341/jkkt.v5i2.162>.
- Rizki, T., Yasni, S., Muhandri, T., dan Yuliani, S. 2023. Sintesis Nanoemulsi dari Ekstrak Kulit Manggis dengan Metode Energi Tinggi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1): 109-118. DOI: <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.109>.
- Rohanah, S., KM, M., Puspita, N. R. R., Kep, M., dan Wijaya, N. R. D. 2023. Khasiat Buah Naga dan Buah Bit untuk Mencegah dan Mengobati Anemia. *Selat Media*.
- Rundubelo, B. A., Ridhay, A., Hardi, J., dan Pusptasari, D. J. 2019. Uji Stabilitas Pigmen Ekstrak Ubi Banggai (*Dioscorea bulbifera* var *celebica* Burkill) pada Berbagai Variasi pH dan Lama Paparan Sinar Matahari. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1): 9-16. DOI: <http://dx.doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i1.14562>.
- 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. DOI: <https://doi.org/10.14710/jksa.21.3.107-112>.
- Sawiji, R. T. 2022. A Effect of Addition of Ethanol Extract Bit (*Beta vulgaris* L.) and NaOH Concentration on Physical Properties of Solid Bathroom Soap. *Jurnal Ilmiah Mahaganesha*, 1(1): 27-35.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., dan Lestario, L. N. 2015. Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Agric*, 27(1): 38-43. DOI: <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p38-43>.
- Sigarlaki, E. D., dan Tjiptaningrum, A. 2016. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Kadar Kolesterol Total. *Medical Journal of Lampung University*, 5(5): 14-17.
- Sinaga, A. A., Luliana, S., dan Fahrurroji, A. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1): 126-133. DOI: <https://doi.org/10.7454/psr.v2i1.3333>.
- Sitompul, S. M., dan Zulfati, A. P. 2019. Betacyanin and Growth of Beetroot (*Beta vulgaris* L.) in Response to Nitrogen Fertilization in a Tropical Condition. *AGRIVITA Journal of Agricultural Science*, 41(1): 40-47. DOI: <https://doi.org/10.17503/agrivita.v41i1.2050>.
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lidasari, E., Astari, E. I. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-kacang kedelai) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(2): 39-45. DOI: <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5596>.
- Tanabtabzadeh, M. S., Javanbakht, V., dan Golshirazi, A. H. 2019. Extraction of Betacyanin and Betaxanthin Pigments from Red Beetroots by Chitosan Extracted from Shrimp Wastes. *Waste and biomass valorization*, 10(3): 641-653. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12649-017-0086-8>.
- Teng, Z., Jiang, X., He, F., dan Bai, W. 2020. Qualitative and Quantitative Methods to Evaluate Anthocyanins. *Efood*, 1(5): 339-346. DOI: <https://doi.org/10.2991/efood.k.200909.001>.
- Theafelicia, Z., dan Wulan, S. N. 2023. Perbandingan Berbagai Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan (DPPH, ABTS dan FRAP) pada Teh Hitam (*Camellia sinensis*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(1), 35-44.
- Unal, M. H., dan Arslan, D. 2022. Single and Combined Use of Isomalt, Polydextrose, and Inulin as Sugar Substitutes in Production of Pectin Jelly. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(12): 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.17174>.

- Wati, E. W., Mita, N., dan Ardana, M. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose). In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8: 30-34. DOI: <https://doi.org/10.30872/mpc.v8i.87>.
- Widianto, R., dan Puangpraphant, S. 2024. Encapsulation of Betacyanin Extract from Red Dragon Fruit Peel with Maltodextrin and Inulin: Storage Stability and Simulated Gastrointestinal Digestion. *Food Bioscience*, 61: 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104566>.
- Wijaya, H., Novitasari, N., dan Jubaidah, S. 2018. Perbandingan Metode Ekstraksi terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambai Laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal ilmiah manuntung*, 4(1): 79-83.
- Winarti, S., Sarofa, U., dan Wulandari, V. V. 2020. Karakteristik Fruit Leather dari Buah Bidara (*Ziziphus mauritiana*) dan Kulit Buah Naga Merah serta Rumput Laut Sebagai Bahan Pengikat. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1): 99-111. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.7042>.
- Xue, J., Su, F., Meng, Y., dan Guo, Y. 2019. Enhanced Stability of Red-fleshed Apple Anthocyanins by Copigmentation and Encapsulation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(7): 3381-3390. DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.9555>.
- Yuliawati, K. M. 2022. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode Frap dan Penentuan Kadar Fenol Total pada Ekstrak Air Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus polyrhizus*). *Journal of Pharmacopolium*, 5(2). DOI: <http://dx.doi.org/10.36465/jop.v5i2.917>.