

## DAFTAR PUSTAKA

- Agne, E,B.P. Hastuti., R., Khabibi., 2010. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Zat Warna Betasianin Dari Kulit buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 13 (2): 51-56
- Andarwulan, N., K.Feri dan H. Dian. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta
- Ashaye,O.A. dan T.O.Adeleke.2009. Quality Attributes of Stored Rosselle Jam. *International Food Research Journal*. 16 (1): 363-371
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (SNI) 01-3746-2008. Selai Buah. 30 hal.
- Buckle, K. A, Edwards, R.A Fleet. G.H, Wootton, M. 1985. *Food Science*. Purnomo, H dan Adiono. 2009. Ilmu Pangan. Cetakan Pertama. UI-Press. Jakarta. 365 hal.
- Cahyono, B. 2009. *Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta. Pustaka Mina. 106 hal.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta. Sinar Ilmu. 134 hal
- Desrosier. N. W. 1998. *The Tecnology of Food Preservation*. Miljohardjo, M.(penerjemah). 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. UI-Press Jakarta. 637 hal.
- Esquivel. P., F.C. Stinzing dan R. Carle. 2007. Fruit Characteristic During Growth and Ripenin g of Different Hylecereus Genotipes. *European Journal of Hoticultura Science* Vol 72. 231-238 Hal
- Estiasih, T dan K. Ahmadi . 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi aksara. 264 hal
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta. Penerbit Kanisius. 82-89 hal.
- Fahrizal dan F. Rahmad. 2014. Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6 (3):13-17 hal
- Faridah, A.2016. Pengaruh Umur Simpan Buah Naga dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah ( *Hylocereus polyrhizus*) . *Jurnal Rekapangan*, 11 (2) : 1-11
- Giusti, M. M. and R. E. Wrolstad. 2001. *Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy*. Di dalam: *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. John Wiley and sons, New York.

- Hardita, A. P., D. Yusa dan A. S. Duniaji. 2016. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (1) :14-25
- Herdiani, F. 2003. Pemanfaatan Rumput Laut untuk Meningkatkan Kadar *Iodium* dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor. 89 hal.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid 3. Jakarta. Departemen Kehutanan. 1249 hal
- Huang, Y. C. Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y. 2005. Effect of genotype and Treatment on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Food Chemistry* 98 : 529-538
- [IFRC] Institute of Fruit Research. 1989. *Home Preservation of Fruit and Vegetables*. HMSO Publication Centre. London.
- Jana, R. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Ubi Jalar Ungu dan Sari Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Dami Nangka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 72 hal
- Marisa, M. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Senduduk (*Melastoma Malabathricum* L) terhadap Karakteristik Mutu Selai Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. . *Jurnal Kimia Mulawarman*. Universitas Andalas Padang. 67 hal.
- Muafi, K. 2004. Produksi Asam Asetat Kasar dari Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya
- Muchtadi, T.R. 1981. *Teknologi Proses Pengolahan*. Pangan. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor. 158 hal
- Muchtadi. T. R. dan Sugiyono. 2008. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Alfabeta. 319-320 hal.
- Novandrini, S. D. 2003. Pengaruh Penambahan Ikan Terhadap Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nuswamarhaeni, S., D. Prihatini dan E.P. Pohan. 1990. *Mengenal Buah Unggul di Indonesia*. Jakarta. Penebar Swadaya. 122 hal
- Penniston, L.K., M. D. Stephen Y. Nakada, M. D. Ross, P. Holmes, P. D, dan Dean, G. Assimios, M. D. 2008. Quantitative Assessment of Citrit Acid in Lemon Juice, Lime Juice and Commercially Available Fruit Juice Product. *Journal of Endourology*. 34 (2). 567-570 hal.

- Rohim, A., Alimuddin dan Erwin. 2016. Analisis Kandungan Asam Askorbat dalam Buah Naga Merah (*Hylocereus polurhizuz*) dengan Iodimetri 14 (1) : 42-45 hal
- Rosyida, F. dan L. Sulandri. 2014. Pengaruh jumlah Gula dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Jurnal Boga*, 03 (1): 297-307, Edisi Yudisium Periode Februari Tahun 2014, Hal 297-307.
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Kanisius.Yogyakarta.75 hal
- Sanchez, T., Ceballos, H. Dufour. D. Ortiz, D. Morantae, N. Calle, F. Telde, T.Z., Dominonguez, M., dan F. Davrieux. 2014. Prediction of Carotenoids, Cyanide and Dry Matter Contents in Fresh Cassava Root Using NIRS and Hunter Color Techniques. *Food Chemistry* 151: 444- 451.
- Sari, N. M., Hudha,A.M.,Prihanta,W. 2016. Uji Kadar Betasianin pada Buah Bit (*Beta vulgaris L*) dengan Pelarut Etanol dan Pengembangannya Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 1(2) : 72-77
- Sayuti, K., R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang. Andalas University Press. 103 hal.
- Setyaningsih, D., A. Apriantono dan M.P Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. IPB Press. 180 hal.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty. 138 hal.
- Susanto. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Malang. Universitas Brawijaya.
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Rumput Laut Hijau (*Ulva reticulata forsskal*). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5: 31-36
- Tarmizi. 2011. Pengaruh Tingkat pencampuran Daging Buah dengan Dami Nangka terhadap Mutu Selai Lembaran Nangka (*Artocarpus Heterophylus*) yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 44 hal.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera Labill.*) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity, *Philippine Journal of Science*, 135 (1): 19-30.
- Wibowo, L dan F, Evi. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbu Minuman Instan. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 8 (2) : hal 101-109

- Widianingsih, M. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angina. *Jurnal wiyata*, 3 (2): 146-149
- Widyanti, E. M. 2010. Produksi Asam Sitrat dari Substrat Molase pada Pengaruh Penambahan VCO (*Virgin Coconut Oil*) terhadap Produktivitas *Aspergillus niger* L74 Termobilasi. [Tesis]. Semarang: Magister Teknik Jurusan Kimia. Universitas Diponegoro. 68 hal.
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. Jakarta. Penebar Swadaya. 109-110 hal
- Wikipedia. List of RAL Colour. [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_RAL\\_colours](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_RAL_colours) [ 16 Januari 2019]
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. Hal 11-180.
- Wijayanti, R., L. Yusmita. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (*Mangifera Indica*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 (1) : 36-41 hal
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang. CV Aneka Ilmu.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanisme and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand and Reinhold. New york
- Yenrina, R., Yuliana., dan D, Rasyimida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press. 120 hal.

