

DAFTAR PUSTAKA

1. Elastri, A. 2015. Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. Skripsi
2. Kristatnto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
3. Nurliyana R, Syed ZI, Mustapha SK, Aisyah MR, Kamarul RK. 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits: a Comparative Study. *International Food Research Journal*, 17: 367-375.
4. Zainoldin, K. D., and Baba, A.S., 2012, The Effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on Physicochemical, Proteolysis, and Antioxidant Activity in Yogurt, *J. Bio. Life Sci.* 8, 93-98.
5. Saati, Elfi Anis. 2009. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen kulit Buah Naga Merah pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. _JIPTUMMDPPM. UMM. Malang.
6. Jamilah, B., dkk. 2011. Physico-chemical characteristics of redpitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. *International Food Research Journal* 18: 279-286
7. Ketut, N., dkk. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. Jurnal.
8. Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., and Ho, Y. I., 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, *Food Chemistry* Volume, 95 : 319-327. Jurnal.
9. Mandal S, Yadav S, Nema R. Antioxidants: A Review. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research* 2009: 102-104
10. Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguci, H., 2002, Antioxidant Properties of Ferulic Acid and Its Related Compounds, *J. Agric. Food Chem*, 50, 2161-2168.
11. Amarowicz, R., Naczek, M., & Shahidi, F. (2000). Antioxidant activity of crude tannins of canola and rapeseed hulls. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 77(9), 957-961

12. Oktavitarini, Ndaru dan dkk, "Pembuatan Biodiesel Dari Minyak Goreng Menggunakan Katalis KOH Dengan Penambahan Ekstrak Jagung," Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, Vol 2, No 3
13. Uya, Ulfia. 2012. Anatomi Tanaman Buah Naga. blogspot.co.id/2012/11/Anatomi-Tanaman-Buah-Naga-hylocereus.html.
14. Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. Skripsi S-1. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
15. Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W. 2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). American Journal of Applied Sciences, 6 : 1341-134
16. Mitasari, A. 2012. "Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1=Defemil-2-PikrilHidrazil)". Skripsi. Universitas Tanjungpura: Program studi farmasi Universitas Tanjungpura
17. Yanti, dkk. 2012. "Pengaruh Kompensasi, Motivasi Kerja, Lingkungan Kerja Dan Disiplin Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada CV Koperasi Puri Kencana Taxi Semarang". Jurnal. Semarang: Universitas Pandanaran
18. Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan kulit buah naga (Dragon fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1: 19-24.
19. Stintzing, F.C., Stintzing, A.S., Carle, R., Frei, B., dan Wrolstad, R.E. 2002. Color and Antioxidant Properties of Cyanidin-Based Anthocyanin Pigments. *J. Agric. Food Chem.* 50:6172-6181
20. Rekna, W. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah Sebagai Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1
21. Kurmann, Joseph A., Jeremija Lj. Rasic, Manfred Kroger. (1992). *Pudding*. Tersedia; <http://www.wikipedia.com>.

22. Susiwi, S., 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. Jurusan Pendidikan Kimia.
23. Sengkhampan et al. Effects of blanching and drying on fiber rich powder from pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. *IFRJ* 20(4):1595-1600
24. Citramukti, I., (2008), *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*, Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
25. Hernani, dan M. Raharjo. (2005). *Tanaman Berkahisat Antioksidan*. Jakarta : Penebar Swadaya
26. Pakpahan, A., (1999). *Tinjauan Perkembangan Industri Gula Tebu Nasional dan Kebijakan Pengembangannya*. Jakarta
27. Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Aldiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
28. Tarwotjo, S., (2008). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta : Grasindo
29. Ganu, G.P., Jadhav, S. S dan Desphande, A.D. (2010). *Antioxidant and Anthyperglycemic Potential of Methanolic Extract of Barkot Mimusops elengi. L. In Mice*. *International Journal of Phytomedicine*, 2 (2)
30. Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
31. Mastuti, Rteno. (2010)Pigmen Betalain pada Famili Amaranthaceae (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1 (2)
32. Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
33. Prihatiningrum. 2011. *Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu terhadap Kualitas Cookies Semprit*. Skripsi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang
34. Lim, Y. Y., Lim, T. T., dan Tee, J.J., 2007, Antioxidant Properties of Several Tropical Fruits: A Comparative Study, *Food Chemistry*.