

**DAFTAR PUSTAKA**

- Aini, Y. N., Suranto & R. Setyaningsih. (2003). Pembuatan kefir susu kedelai (*Glycine max* (L.) Merr) dengan variasi kadar susu skim dan inokulum. *Jurnal Biosmart*. 5(2). 89-93.
- Apriyani, M., & Sedyadi, E. (2015). Sintesis dan karakterisasi plastik biodegradable dari pati onggok singkong dan ekstrak lidah buaya (*Aloe vera*) dengan plasticizer gliserol. *Jurnal Sains Dasar*. 4 (2). 145 – 152.
- Aretzy, A., Ansarullah, & Wahab, D. (2018). Pengembangan minuman instan dari limbah biji alpukat (*Persea americana* Mill) dengan pengaruh penambahan maltodekstrin. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3 (1). 1027-1035.
- Cai, Y., M. Sun., H. Wu, R. Huang & H. Corke. (1998). Characterization and quantification of betacyanin pigments from diverse amaranthus species. *J. Agric. Food Chem*. 46(6):2063-2069.
- Droge, W. (2002). Free radicals in the physiological control of cell function. *Physiological Review*. 82(1). 47-95.
- Faridah, A. (2016). Pengaruh umur simpan buah naga dan jenis pelarut terhadap ekstraks betasianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *J.Rekapangan*. 11(2). 1-11.
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(2). 19-24.
- Harivaindaran, Rebecca, & S.Chandran. (2008). Study of optimal temperature, ph and stability of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) peel for usa as potential natural colorant. *Pakistan Journal of Biological Sciences*. 11 (18). 2259-2263.
- Harjanti, R.S. (2016). Optimasi pengambilan antosianin dari kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami pada makanan. *Chemica*. 3(2). 39- 45.
- Hasanah, H., Jannah, A., Fasya, A.G. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Alchemy Journal of Chemistry*. 2(1). 86-79.
- Hattunisa, R. (2009). *Kajian alternatif produk pangan fungsional yang dapat dikembangkan dari buah naga*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Herbach, K. M., Stinzing, F. C., & Carle, R. (2006). Structural and chromatic stability of purple pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) [ Weber ] britton and rose) betacyanins as affected by the juice matrix and selected additives. *Food Res. Int*. 39. 667-677.

- Hidayah, T. (2013). *Uji stabilitas pigmen dan antioksidan hasil ekstraksi zat warna alami dari kulit buah naga (Hylocereus undatus)*. Skripsi tidak diterbitkan. Semarang. Universitas Negeri Semarang.
- Junaidi, E., & Anwar, Y.A.S. (2018). Aktivasi antibakteri dan antioksidan asam galat dari kulit buah lokal yang diproduksi dengan tanase. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 14(1). 131-142.
- Khasanah, N., & Wikandari, P. (2014). Pengaruh Lama Fermentasi dan Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* terhadap Mutu Produk Tape Singkong. *UNESA Journal of Chemistry*. 3(1). 78-84.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B. & Murtini, E.S. (2007). Ekstraksi dan stabilitas betasianin daun darah (*Alternanthera dentata*) (kajian perbandingan pelarut air : etanol dan suhu ekstraksi). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3). 172-181
- Legowo, A. (2005). *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.
- Mitasari, A., (2012). *Uji aktivitas ekstrak kloroform kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus Britton & Rose) menggunakan metode DPPH (1,1-Defenil-2-Pikril Hidrazil)*. Skripsi. Pontianak. Universitas Tanjungpura.
- Muhiddin, N. H., Juli, N., Aryantha, I. N. P. (2001). Peningkatan kandungan protein kulit umbi ubi kayu melalui proses fermentasi. *JMS*. 6(1).
- Moelyaningrum, A.D. (2012). Hazard analysis critical point (HACCP) pada produk tape singkong untuk meningkatkan keamanan pangan tradisional indonesia. *The Indonesian Journal of Health Science*. 3(1). 41-49.
- Moon, J.K. & Shibamoto, T. (2009). Antioxidant assays for plant and food components. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57(5). 1655-1666.
- Nayakrishi. (2007). *Community Food System Data*. <http://www.mcgill.com>. 4 Juni 2019.
- Noor, M. I., Yuvita, E., & Zulfalina. (2016). Identifikasi kandungan ekstrak kulit buah naga merah menggunakan fourier transform infrared (FTIR) and phytochemistry. *Journal of Aceh Physics Society (JacPS)*. 5(1). 14-16.
- Novia, C., Syaiful., Syafiih, M., Utomo, D. (2018). Peningkatan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi olahan tape singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9(2). 138-142.
- Nuraida, L., & Owens, J.D. (2014). Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. 137 (2).

- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., Rahim, K. K. (2010). Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits: a comparative study. *International Food Research Journal*. 17(367).
- Omidzadeh, A., Yusof, R. M., Ismail, A., Roohinejad, S., Nateghi, L., Bakar, M. Z. A. (2011). Cardioprotective compounds of red pitaya (*Hylocereus lemairei*) Fruit. *J. Food. Agric. Environ*. 9 (3-4).
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2014). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Artikel Portal Garuda*. 1-11.
- Parwiroharsono. S. (2007). Potensi pengembangan industri dan bioekonomi berbasis makanan fermentasi tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(2).
- Pham-Huy, L. A., He, H., PhamHuyc, C. (2008). Free Radical, antioxidant in disease and health. *Int. J. Biomed. Sci*. 4(2).
- Pulungan, E. N., Siagian, A., & Nasution, E. (2012). Uji daya terima dan nilai gizi brownies singkong. *Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. 2(6).
- Puspawati, G.A.K.D., Ina, P.T., Wartini, I.M., & Pudja, I.A.R.P. (2013). Ekstraksi komponen bioaktif limbah buah lokal berwarna sebagai ekstrak pewarna alami sehat. *Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Badung*. 517-524.
- Puspitasari, S.A. *Uji kadar protein dan organoleptik tape singkong (Manihot utilissima) dengan penambahan sari buah pepaya (Carica papaya L.) dan dosis ragi yang berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rohdiana, D. (2001). Aktivitas daya tangkap radikal polifenol dalam daun teh. *Majalah Jurnal Indonesia*. 12(53).
- Ruzainah, A.J., Ahmad, R., Nor, Z., & Vasudevan, R. (2009). Proximate analysis of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Applied Sciences*. 6(7). 1341-1346.
- Saati, E.A. (2010). Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut. *GAMMA*. 6(1). 25-34.
- Santoso, A.F & Fibrianto, K. (2017). Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam: tinjauan pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(4). 92-96.
- Shofiati, A., Andriani, M.AM. & Anam, C. (2014). Kajian kapasitas antioksidan dan penerimaan sensoris teh celup kulit buah naga (pitaya fruit) dengan penambahan kulit jeruk lemon dan stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 3(2). 5-13

- Sunarni, T., Pramono, S., & Asmah, R. (2007). Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol* (Bl. Hook f. & Th.)). *Majalah Farmasi Indonesia*. 18(3).
- Tarigan. (1988). *Pengantar mikrobiologi*. Jakarta. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Perguruan Tinggi.
- Tarwotjo, Soejoeti. (1998). *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta. Grasindo.
- Wahyuni, D.T. & Widjanarko, S.B. (2015). Pengaruh jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2 p).390-401.
- Wahyuni, Rekna. (2011). Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly . *TEKNOLOGI PANGAN*. 2(1).
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan alami dan radikal bebas. *Yogyakarta: Kanisius*. 13. 79-80.
- Wisesa, T.B., & Widjanarko, S.B., (2014). Penentuan nilai maksimum proses ekstraksi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (88-97).
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., & Ho, Y. I., (2006). Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry*. 95(2). 319-327.
- Wulandari, F. (2008). *Uji kadar protein tape singkong (Manihot utilissima) dengan penambahan sari buah nanas (Ananas comosus)*. Skripsi tidak diterbitkan. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.