

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, K., Sumaryati, E., & Sui, M. (2017). Studi pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (*Hylocereus costaricensis*) dan ekstrak angkak. *Agrika*. 11 (2), 206-220
- Adelia. S., Mongi, E. L., & Kaseger, B. E. (2015). Analisa kadar air, ph, organoleptik, dan kapang pada produk ikan tuna (*thunnus sp*) asap di kelurahan girian bawah, Kota Bitung Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3 No.2,
- Astarini, I. A. (2010). Uji viabilitas dan perkembangan serbuk sari buah naga putih (*hylocereus undatus*), merah (*hylocereus polyrhizus*) dan super merah (*hylocereus costaricensis*) setelah penyimpanan. *Jurnal Biologi*. 14(1). 39-44.
- Cahyono, B. (2009). Buku terlengkap sukses bertanam buah naga. Pustaka Mina. Jakarta.
- Ekawati, R., & Syahraeni, P. (2015). Aplikasi ekstrak kulit buah naga sebagai warna alami pada susu kedelai dan santan. Doctoral dissertation. Tadulako University.
- Ella Salamah, Anna C. Erungan, & Yuni Retnowati (2006) Pemanfaatan *glaciralia* sp. dalam pembuatan permen jelly. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. IX Nomor 1 (2006)
- Erza Bestari Pranutik Agne, & Rum. Hastuti (2010) Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kulit buah naga (*hylocereus polyrhizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*. Vol. 13 No.2. ISSN.1410-8917.
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal litbang industri*, 8(2), 67-76.
- HP, S. (2018). Pembuatan permen jelly kulit buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) kajian konsentrasi sukrosa dan gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 67-77.
- Kamalasari, A. (2019). Pemanfaatan kulit buah nag merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai bahan baku pembuatan permen jally dengan variasi sari merah (*zingiber officinale* var. *Rubrum*). Doctoral dissertation, UIN Raden Intan. Lampung.
- Kristanto, D. (2003). Buah naga pembudidayaan di pot & di kebun. Penebar sawdaya. (2008).
- Kurnia Afifah. *Enny Sumaryati, & Moh. Sui*. (2017) Pembuatan permen jelly dengan variasi konsentrasi sari kulit buah naga (*hylocereus costaricensis*) dan ekstrak angkak. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian "Agrika"*. Vol. 11 No 2 (November, 2017).
- Oktriarni, D. (2012) pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) sebagai pewarna dan pengawet alami mie basah. *GRDIEN*, 8(2), 819-824.
- Panjuangtiningrum. F. (2009). Pengaruh pemberian buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah tikus yang diinduksi aloksan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rista, E., Marianah, M., & Sulastri., Y. (2019). Sifat kimia dan organoleptik biskuit pada berbagai penambahan ekstrak kulit buah naga merah. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 127-134.
- Rukmana, IHR (2000). Usaha tani jahe. Kanisius.

- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Kandungan zat gizi, fitokimia, dan aktivitas farmalogis pada jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*. 1(2), 11-18.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). Jahe. Penebar Swadaya Grup.
- Sigarlaki, E. D., & Tjiptaningrum, A. (2016). Pengaruh pemebrrian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar kolestrol total. *Jurnal Majority*. 5(5), 14-17.
- Sharan, S. (2017). Ekstrak etanol buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) memperbaiki profil lipid tikus (*Rattus Norvegicus*) Wistar jantan dislipedemia sama efektif dengan statin. *Intisari Sains Medis*. 8(2), 102-109.
- Siti junaida, Deni utomo. (2021) Pengaruh konsentrasi Penambahan Gula terhadap Kualitas Permen Jelly Ekstrak Kulit Buah Naga putih (*Hylocereus udatus*),2016. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 7 No.39-45
- Standar Nasional Indonesia (SNI) (2008). Kembang Gula 3547.2.2008.
- Syukur, A. (2006). Kajian pengaruh pemberian macam pupuk organik terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman jahe di Inceptisol, Karanganyar. *Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan*. 6(5).
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Wardana, H. D., Barwa, N. S., Kongsjahju, A., Iqbal, M. A., Khalid, M., & Taryadi, R. R. (2002). Budi daya secara organik tanaman obat rimpang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wisesa, T. B., & Widjanarko, S. B. (2014). Penentuan nilai maksimum proses ekstraksi kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2014, 2.3: 88-97.