

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Andoko, Agus dan H. Nurrasyid. 2012. *5 Jurus Sukses Hasilkan Buah Naga Kualitas Prima*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Armanto. 2003. *Pangan Lokal*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Citramukti, I. 2008. "Ekstraksi dan uji kualitas pigmen antosianin pada kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*)". *Skripsi*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Budiana, N. S. 2013. *Buah Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dalimartha, Setiawan dan Mooryati Soedibyo. 1999. *Awet Muda Dengan Tumbuhan Obat dan Diet Suplemen*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- Daniel, Kristanto. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di kebun*. Jakarta: PenebarSwadaya.
- Ghofar, Abdul. 2012. *Sehat dan Hemat dengan Pengobatan Herbal*. Yogyakarta: Pelangi Indonesia.
- Handayani, Prima Astuti dan Asri Rahmawati. 2012. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1(2): 19-24.
- Hardjadinata, Sinatra. 2012. *Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik. Cetakan ke III*. Jakarta: Penebar Swadaya Group.
- Hayati. Budi, dan Hermawan, R. 2012. "Konsentrasi Total Senyawa Antosianin Ekstrak Kelopak Bunga Rosella(*Hibiscus sabdariffa* L.) : Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*. Vol. 6 (2): 138-147.
- Hidayah, Tri. 2014. "Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Ekstrak Zat Warna Alami Kulit Buah Naga". *Indonesian Journal of Chemical Science*. 3 (2): 136-140.
- Hidayat, Syamsul dan Sri Wahyuni. 2009. *Seri Tumbuhan Obat Berpotensi Hias 2*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

- Ide, Pangkalan. 2009. *Health Secret of Dragon fruit Menguak Keajaiban si Kaktus Eksotik dalam Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Erlangga.
- Kristiyanto, Danang Hari. 2013. "Pemanfaatan Buah Sukun (*Arthocarpus Communis* Forst) Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lim, Y, Yan, Lim Theng Teng, Tee Jing Jhi. 2006. "Antioxidant Properties Of Guava Fruit: Comparison With Some Local Fruits". *Sunway Academic Journal* (3): 9–20.
- Mangati, Irena. 2012. *40 Resep Ampuh Tanaman Obat untuk Menurunkan Kolesterol dan Mengobati Asam Urat*. Yogyakarta: Pinang Merah Publisher.
- Markham, K. R. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. Bandung: ITB.
- Marlina, Soerya Dewi dan Dwik Kristinawati. 2005. "Komponen Kimia Buah Pare Belut (*Trichosanthes anguina* L.)". *Jurnal Penelitian Kimia*. Vol.4(2): 28-34.
- Marsetya, Yuana Rikha. 2009. "Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat dan Flavonoid Ekstrak Buah Pare Belut (*Trichosanthes anguina* L.)". *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Mulyana. 2014. "Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit". *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2(4): 113-120.
- Naid, Tadjuddin, Andi Muflihunna, Intan Ode Madi. 2012. "Analisis Kadar  $\beta$ -Karoten pada Buah Pare (*Momordica charantia* L.) Asal Ternate Secara Spektrofotometri UV-Vis. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*. Vol.16(3): 127-130.
- Oktiarni, Dwita, Devi Ratnawati, Desy Zahra Anggraini. 2012. "Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah". *Jurnal Gradien*. Vol. 8(2): 819 – 824.
- Pujiharjo, Danank. 2010. "Kajian Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Naga Kulit Merah Daging Putih (*Hylocereus undatus*)". *Skripsi S-1*. Solo: Universitas Sebelas Maret.

- Rahman, Adie Muhammad. 2007. "Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut". *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rizki, Farah. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Rohaendi, Dedi. 2009. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rosiani, Nurwachidah. 2011. *Laporan Praktek Produksi Pembuatan Kerupuk Dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Kaya Antioksidan*. Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Saneto, Budi. 2005. "Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Agrika*. Vo 2(2): 143-149.
- Santoso, W. 1996. *Usaha Tani Tanaman Pare*. Jakarta: Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Santoso, Hieronymus Budi. 2008. *Ragam dan Khasiat Tanaman Obat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Saparinto, Cahyo. 2014. *Grow Your Own Vegetables: Panduan Praktis Menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Penerbit Lily Publisher.
- Simanjuntak, Lidya, Chairina Sinaga, Fatimah. 2014. "Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol. 3, No. 2. hlm: 25-29.
- Soraya, Noni. 2014. *Infused Water*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sostrohamidjojo, Hardjono. 1996. *Sintesis Bahan Alam*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Subahar, Tati. S. S dan Tim Lentera. 2004. *Khasiat dan Manfaat Pare si Pahit Pembasmi Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Subroto, Muhammad Ahkam. 2008. *Real Food True Health: Makanan Sehat untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

- Suharmiati dan Lestari Handayani. 2005. *Ramuan Tradisional untuk Keadaan Darurat di Rumah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sunarjono, Hendro. 2013. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarto. 2002. *Membuat Kerupuk Singkong dan Keripik Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Steenis, Van. 2005. *Flora*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1989. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: UGM Press.
- Umayah U, Evi dan Moch. Amrun H. 2007. "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose)". *Jurnal Ilmu Dasar*. Vol. 8(1): 83-90.
- Utami, Prapti dan Desty, Ervira Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wahyono, Rudy dan Marzuki. 2003. *Seri Agritekno: Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyuni, Rekna. 2011. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly". *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No.1, hlm. 68 – 85.
- Waladi, Vonny Setiaries Johan and Faizah Hamzah. 2015. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*.) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim". *Jom Faperta*. Vol. 2 No. 1.
- Warisno, S dan Kres Dahana. 2008. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga di Kebun, di Pot, dan di Pekarangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakusumah, Emma. S. 2007. *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wulandari, Rini. 2011. *Laporan Tugas Akhir Pengujian Zat Warna Dari Kulit Buah Naga Dengan Menggunakan Spektrofotometer Optima Sp-300*. Program Diploma Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.

Youngson, Robert. 2005. *Antioksidan: Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Jakarta: Arcan.