

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 1995. *Official Method of Analysis of AOAC Internasional*. AOAC. Virginia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3547-2008 Syarat Nasional Indonesia Kembang Gula Jelly. BSN.
- Agustin, F dan W. D. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 1-9
- Agustina, R., & Jayanti, D. S. 2017. Diversifikasi Pangan Melalui Pengolahan Belimbing Wuluh. In M. Dr. Muhammad Yasar, STP., M. Mustaqimah, S.TP., & M. Diswandi Nurba, S.Tp., *Prosiding Seminar Nasional, Pemberdayaan Masyarakat Berbasis LEISA* (pp. 234-244). Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Ahmadi, K dan Estiasih T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Aini, M. A. Q., Rahmi, A., & Sutoyo, S. 2019. Kajian Kombinasi Konsentrasi Sari Buah Belimbing Manis dan Karagenan Pada Pembuatan *Jelly Drink* Belimbing Manis (*averrhoa carambola l*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(2) : 158–164
- Aini, Nurul., Dody Handito, dan Siska Cicilia. 2021. Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh dan Sari Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek*. 8(2).
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. 152153, 185- 186.
- Aminah, S. Kardila, Rezky Z., dan Romauli A.T.M. 2019. Identifikasi Kadar Vitamin C Pada Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Visible. *Jurnal Farmasi* 2(1).
- Antara, M dan Wartini M. 2014 *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Univeristas Udayana.
- Atviolani., R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosadan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Aziz, Tamzil., M. Egan Giovanni Johan, dan Dewi Sri. 2018. Pengaruh Jenis Pelarut, Temperatur dan Waktu Terhadap Karakteristik Pektin Hasil Esktraksi Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia*. 1(24).
- Bait, Y., dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode *Open Pan*. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gororontalo, Gorontalo.

- Bait, Y., dan Kasim, R. 2013. Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode *Open Pan. Skripsi*. Fakultas Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Cahyono. J B & Suhajo B.(2009). Hepatitis A. Edisi 1. Yogyakarta: Kanisius
- Chau, T. P., Muthusamy, M., Chinnathambi, A., Alahmadi, T. A., & Kuppusamy, S. 2021. Optimization of extraction and quantification of Flavonoids from *Averrhoa bilimbi* fruits using RP-HPLC and its correlation between total flavonoids content against antimicrobial activity. *In Applied Nanoscience* (Switzerland).
- David, Wahyudi dan Firmansyah David. 2020. Analisis Sensori Lanjut Untuk Industri Pangan Dengan R *Preference Mapping* dan *Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press, Jakarta.
- Ekawati, Prizka., Rostiati, dan Syahraeni. Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai dan Santan. *Jurnal* 3 (2)
- Faridah, Anni., Kasmita. S. Pada., A. Yulastri. Dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional Jakarta
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Kering. *Jurnal SAGU*. 7(1):32-37.
- Hambali, E., A. Suryani dan N. Widianingsih. 2004. Membuat Aneka Olahan Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harahap, S.B., 2010. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan Sirup Glukosa dan Lama Pemasakan Terhadap Mutu Kembang Gula Kelapa. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hernawati, N.A., Setiawan, R. Shintawati, and D. Priyandoko. 2018. The Role of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) to Improvement Blood Lipid Levels of Hyperlipidaemia Male Mice. *Journal of Physics: Conf. Series*, 1013: 012167.
- Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera Indica L.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hootman, R. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. ASTM, Philadelphia

- Indriaty, F., dan Sjarif, S. R. 2016. Pengaruh Penambahan sSari Buah Nanas Pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 8 (2): 129 – 140.
- Ino J. A., R. Marbot dan A. Bello. 2004. Volatile Components of *Averrhoa bilimbi L.* Fruit Grown In Cuba. *Journal of Essential Oil Research*. 16(3):241- 242.
- Ita, S.R., Endah, D.H., Sri, D. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 19(1) : 62-70.
- Jaafar AR, Nazri M, dan Khairuddin W. 2009. Proximate Analysis Of Dragon Fruit (*Hycleceus polyhizus*), *American Journal Applied Sciences*. 6 : 1341-1346
- Jackson, EB. 1995. Sugar Confectionary Manufacture. Blackie Academic and Professional. London.
- Jamilah B, Shu CE, Kharidah M, *et al.* 2011. Physicochemical Characteristics Of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *Journal of Agricultural Food Chemistry*. Selangor. Malaysia. 188 : 279-286.
- Jumri, Yusmarini. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hycleceus polyhizus*) Dengan Penambahan Keragenan Dan Gum Arab”. *Jom FAPERTA Universitas Riau* 2 (1).
- Kamalasari, Anisa. 2018. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Permen *Jelly* Dengan Variasi Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). *Skripsi*. Pendidikan Biologi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Inta Lampung. 1-63
- Kemp,. E., Hollowood T., dan Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. WileyBlackwell, United Kingdom.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot Dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya
- Kristianti, F. 2010. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Sintesis Terhadap Mutu Selai Rosella. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Kurup, S. B., & Mini, S. 2017. In Vitro Evaluation of Free Radical Scavenging and Antioxidant Activities of *Averrhoa bilimbi* Fruit Extracts. *Journal of Plant Chemistry and Ecophysiology*. 2(1): 1–7.
- Lean, Micheal E.J. 2013. Ilmu Pangan Gizi dan Kesehatan. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Mahardika, B.C., Darmanto YS, Dewi E.N. 2014. Karakteristik Permen *Jelly* Dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan *Alginat* Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3(3): 112-120.

- Malik, I., 2010. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar, Makasar.
- Marpaung, Trevira A.B. 2018. Efektivitas Konsentrasi Asam Sitrat Pada Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Aplikasinya Pada Permen *Jelly* Sirsak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian-Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Maryani, H. dan Lusi, K. 2004. Tanaman Obat untuk Influenza.
- Maryani, Surti, T dan Ibrahim, R. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Saintek Perikanan* 6(1):62-70.
- Megawati, U., dan Adientya Y. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Universitas Negeri Semarang.
- Megawati, Ulinuha dan Adientya Yaniz. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Universitas Negeri Semarang.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4): 259-267.
- Muniroh, Zahrotul., Elly Yuniarti Sari, dan Dewi Larasati. 2022. Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (*Avverhoa Bilimbi L.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Permen *Jelly* Daun Katuk (*Sauropus androgynous*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.2-9
- Murnaningsih., Asri S. N., dan Nikmawatususanti Y. 2020. Karakteristik Mutu Permen Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Difortifikasi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jambura Fish Processing Journal* 2(1).
- Murtiningsih, Sudaryati, dan Mayagita. 2018. Pembuata Permen *Jelly* Kulit Buah Naga Merah (*Holy polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Jurnal Reka Pangan* 12(1).
- Nanda, Tia. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Pengenyal Terhadap Karakteristik *Soft Candy*. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Nilawati, Ni Komang, Made Suriani dan Risa Panti. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Peremn *Jelly* Kering. *Jurnal Bosaparis : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* (10) 2.

- Nizori, Addion., Nola Sihombing, dan Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30 (2): 228-233.
- Nourah, Faadilah. 2016. Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih. Surakarta.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R., & Kamarul, R.K. 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels OF Dragon Fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal* 17: 367-357.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Permadi, M Rizal., Huda O, Khafidurahman A. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian *Peference Test* (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis *Function Network*. *Jurnal Mikrotik* 8(1).
- Pujiardini, M. R. 2014. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Cara Pengolahan Buah Terhadap Karakteristik *Hard Candy* Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rahayu, Resty., Noviar Harun, dan Raswen Efendi. 2018. Kombinasi Sari Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi L.*) dan Sari Wortel (*Daucus carotta L.*) Terhadap Mutu Permen *Jelly*. *Jurnal UR* (5).
- Rahmawati, Mahardika 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Secara *In Vito*. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Risnayanti, Sri M. S., dan Ratman. 2015. Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*) Yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia* 4 (2).
- Rosida, Dedin F dan Arumsaka Arina T. 2019. Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (*Salacca zalacca (Gaert.) Voss*) Bangkalan Madura Sebagai Permen *Jelly*. *Jurnal Agroteknologi* 13(1): 63-74.
- Sandjaja. 2013. Kamus Gizi. Jakarta : Persagi.
- Saneto, B. 2005. Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agrikia* 2(2): 143-149.

- Santoso D. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut *Gelidium sp.* Dalam Pembuatan Permen *Jelly*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saputra, O dan Anggraini, N. 2016. Khasiat Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Penyembuhan Acne Vulgaris The Wuluh Starfruit (*Averrhoa bilimbi L.*) Effect in The Treatment of Acne Vulgaris. *Majority*. 5(1): 76–80.
- Saputri, Romadhiyana K., Akhamd Al-Bari, dan Ria Indah K.P. 2021. Daya Terima Konsumen Terhadap *Jelly Drink* Belimbing Wulun (*Avverhoa bilimbi L.*). *Jurnal Teknologi Pangan* 12(1) : 131-139.
- Sari, Siswi Sekar, Nurrahman, dan Nurhidajah. 2021. Pemanfaatan Sari Kulit Buah Naga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Fisik dan Sensori Pada Permen *Jelly* Sari Tempe. *Jurnal Pangan dan Gizi* 11(1): 60-72
- Setiawati, Veni Rori dan Puspita Sari. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan, dan Organoleptik Permen *Jelly* Daun Kersen. *Jurnal Agrotek* 7 (2).
- Setyaningsih D, Apriyanto A, Sari MP. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor
- Sibarani, K. P. 2019. Formulasi Ekstrak Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Ekstrak Buah Lemon (*Citrus limon*) Terhadap Pembuatan *Hard Candy*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Simanjuntak, Lidya., Chairina Sinaga dan Fatimah. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU* 3 (25).
- Siregar, M.R., N. Harum dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Dalam Pembuatan Permen *Jelly*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 3(1):1-7.
- Sulistianingsih, Yuni., Vonny Setiaries Johan dan Netii Herawati. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen *Jelly* Buah Pedada. *Jom FAPERTA* 4 (2).
- Suprapti, M.L. 2005. Membuat Olahan Nenas. Puspa Swara. Jakarta
- Sutomo, Budi. 2007. Buah Naga Merah – Segar dan Berkhasiat.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Riview : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 66-73
- Tranggono, Suhardi., Haryadi., Supamo., A. Murdiati., S. Sudarmadji., K. Rahayu., S. Narzuki dan M. Astuti., 1990. Bahan Tambahan Pangan (*Food Additivities*) PAU Pangan dan Gizi UGM Yogyakarta.

- Ulya, N. N., Zulfikaran M. R. A, dan Atmira Sariwat. 2018. Analisis Vitamin C Pada Buah Belimbing Bintang (*Averrhoa carambola*) dan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Dengan Metode Spektrofotometri UV-Visible. Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis (1).
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan 2* (1) : 68-85.
- Whistler, R.L., dan BeMiller, J.N. 1993. *Industrial Gum : Polysaccharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Wikanta, W. 2011. Pengaruh Penambahan Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) dan Perebusan terhadap Residu Formalin dan Profil Protein Udang Putih (*Letapenaeusa vannamei*) Berformalin serta Pemanfaatannya sebagai Sumber Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan pada Masyarakat. Pasca Sarjana FK UB, Surabaya.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G., 1992. Pangan, Enzim dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windyastari, C., Wignyanto, & Putri Widelia Ika. 2012. Pengembangan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Sebagai Manisan Kering Dengan Kajian Konsentrasi Perendaman. *Jurnal Industri*. 1(3) : 195–203.
- Wu LC, Hsu HW, Chen Y, Chiu CC, and Ho YI. 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities Of Red Pitaya. *Food Chemistry*. 95 : 319-327.
- Yuwidasari, Ayu E., dan Kukuk Y., Sri S. 2019. Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir. *Jurnal BisTek Pertanian* 6 (1).