

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah K, dan Dyah W A. 2016. Karakteristik Minuman Sari Tempe dengan Penambahan Rasa Vanila. *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry*. 33(1) : 1-8.
- Afifah K, Sumaryati E, dan Su'i M. 2017. Strudi Pembuatan Permen Jelly dengan Variasi Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Ekstrak Angkak. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA"*.11(2) : 206-220.
- Anita, S. 2009. Studi Sifat Fisikokimia, Sifat Fungsional Karbohidrat, dan Akivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) *swee*). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- 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.
- Astawan M. 2008. *Sehat dengan Tempe*. PT.Dian Rakyat. Jakarta.
- Astuti M, Meliala A, Dalais FS, dan Wahlqvist ML. 2000. Tempe a nutritious and healthy food from Indonesia. *Asia Pasific J Clin Nutr*. 9(4): 322-5.
- Baedhowie M dan S. Pranggonawati. 1983. *Petunjuk Praktek Mutu Hasil Pertanian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 129 halaman.
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. SNI Kembang Gula. BSNI, Jakarta.
- Baharuddin., Muin, M., dan Bandaso, H. 2007. Pemanfaatan nira aren (*Arenga pinnata Merr*) sebagai bahan pembuatan gula putih kistal. *Jurnal Perennial*. 3 (2) : 40-43.
- Buckle, K. A, R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyadi W. 2007. *Kedelai khasiat dan teknologi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Eletra Y, Susilawati, dan Susi A. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Organoleptik Permen Jelly Susu Kambing. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.18 (2) : 185-195.
- Fauzi R. 2007. Gelatin. [http://www.chem-is-try.org/artikel\\_kimia/gelatin/](http://www.chem-is-try.org/artikel_kimia/gelatin/) (27 Agustus 2018)
- Ferreira, M. P., Oliveira, M. C. N. de, Mandarino, J. M. G., Silva, J. B. da, Ida, E. I., & Carrão-Panizzi, M. C. (2011). Changes in the isoflavone profile and in the chemical composition of tempeh during processing and

refrigeration. *Pesquisa Agropecuária Brasileira*, 46(11), 1555–1561.  
<http://doi.org/10.1590/S0100-204X2011001100018>

Hambali, E., A. Suryati dan N. Widianingsih. 2004. *Membuat Aneka Olahan Mangga*. Penebar Swadaya.Jakarta.

Handayani, P, A, dan Asri. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*. 1(2) : 19-24.

Handoyo T, dan Morita N. 2006. Structural and Functional Properties of Fermented Soybean (Tempeh) by Using *Rhizopus Oligosporus*. *International Journal of Food Properties*. 9(2). 347-355.

Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Dengan (*Dillenia serrata Thumb*). (Skripsi). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.

Herutami, R. 2002. Aplikasi Gelatin Tipe A Dalam Pembuatan Permen Jelly Mangga (*Mangifera indica L*). (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Jaafar, Ali R, Nazri M, dan Khairuddin W.2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyrhizus*). *American Journal of Applied Sciences*, 6 : 1341-1346.

Jamilah, B. S., Kharidah, C. E., Dzulkifly, M. M. A., Noranizan, A. 2011. Physico chemical characteristic of red pitaya(*Hylocereus undatus*) peel.*International Food Research*. *International Food Research*, volume 2 (18): 279-286.

Jauhari, M. (2014). Pengembangan Minuman Olahraga Berbasis Tempe dan Efeknya terhadap Pemulihan Kerusakan Otot pada Atlet setelah Latihan Kekuatan.(Disertasi). Sekolah Pascasarjana. IPB. Bogor.

Jumri., Yusmarini., Netti, H. 2015. Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *JOM FAPERTA* volume 2(1) : 1-10.

Karinda M, Fatimawali, Gayatri C. 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis dan Iodometri. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi* 2(1) :2302-2493.

Kusumah, R. A. 2007. Optimasi Kecukupan Pemanasan Melalui Pengukuran Pada Formulasi dan Penstabil Permen Sari Buah Pala (*Myristica fragrans* HOUTT). (Skripsi). Fateta. IPB. Bogor.

Kusmanto, & Hidyati, M. H. (2011). Total Bakteri dan Sifat Organoleptik Minuman sari Tempe dengan Variasi Waktu penyimpanan. *Jurnal pangan dan Gizi*,2(03) : 75-87.

- Lagiou P, Tricopoulou A dan Tricopoulou D. 2002. Nutritional Epidemiology of Cancer : Accomplishment and Prospec. Proceeding of The Nutrition Society, 61: 217-222.
- Laili, M., Alimuddin., Erwin. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C dalam Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Waktu Penyimpanan. Jurnal Tomik 2(1) : 128-133.
- Maftukhah L A. 2016. Pengaruh Penggunaan Gelatin Terhadap Kualitas Permen Jelly Cincau Hijau. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Malik dan Iwan. 2010. Permen Jelly Yup. [http : // iwanmalik.wordpress.com / 2010/permenjelly/](http://iwanmalik.wordpress.com/2010/permenjelly/) (26 Mei 2018)
- Maryani, T. Surti, dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi gelatin tulang ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) terhadap mutu permen jelly. Jurnal Saintek Perikanan 6(1):62-70.
- Mayanningtyas., Y. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Kadar Gula Reduksi dan Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). (Skripsi). Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Megawati, Ulinuha dan Adientya Y. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. Jurnal Bahan Alam Terbarukan 4(1) : 16-23.
- 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).Program Studi Farmasi, Universitas Tanjungpura. Pontianak.
- Muchtadi D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan* : Alfabeta, Bandung.
- Muchtadi T R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mursyid. 2014. Kandungan Zat Gizi dan Nilai Gizi Protein Tepung Tempe Kedelai Lokal dan Impor Serta Aktivitas Antioksidan. (Tesis). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nanda, T. 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.
- Nout dan Kier. 2005. A Review : Tempe fermentation, innovation and functionality: update into the third millenium, Journal of Applied Microbiology (98). 789–805.

- Nurrahman dan Nurhidajah. 2015. Pengaruh Konsumsi Tempe Kedelai Hitam Terhadap Aktifitas Makrofak dan Interleukin 1 (IL-1) pada Tikus Secara In Vivo. *Jurnal Agritech*, 35(3) :294-299.
- Nurhidajah. 2010. Aktivitas Antibakteri Minuman Fungsional Sari Tempe Kedelai Hitam dengan Penambahan Ekstrak Jahe. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2) :11-19.
- Nurismanto R, Sudaryati, dan Ahmad H I. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*). *Jurnal Rekapangan*, 9(2) :1-5.
- Nurliyana, R., Syed Z.I., Mustapha S.K., Aisyah, M.R., dan Kamarul R.K. 2010. Antioxidant study of pulp and peel dragon fruits: a comparative study. *Int. Food Res. J.* 17: 365-375.
- Prakash A. Rigelhof, F. and Miller, E. 2001. Antioxidant activity, Medallion Laboratories. *Analytical Progress* 1(9):1-4.
- Pramitasari D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale rose.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. (Skripsi). Universitas Sebelas maret. Solo.
- Purwoko, T., dan Pawiroharsono, S. (2004). Biotransformasi Isoflavon oleh *Rhizopus oryzae* UICC 524. *Jurnal BioSmart*, 03(2), 7-12.
- Saneto, B. 2012. Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agrika* 2(2) : 143-149.
- Sari, S, G., Susi., Nurlily. 2017. Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus costaricensis* yang Tumbuh di Perkebunan Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Jurnal Pharmascientech* Vol 01 (2) : 2548 – 3897.
- Sayuti, K., Azima, F., Marisa, M., 2015. The Addition of “senduduk” Fruit (*Melastoma malabathricum*, L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (*Artocarpus heterophyllus* L.) Jam. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology* Vol. 5(6) : 396-401.
- Sengkhampan N., Chanshotikul, N., Assawajitpukdee, C. and Khamjae, T. 2013. Effects of blanching and drying on fiber rich powder from pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. *International Food Research Journal* 20(4): 1595-1600.
- Siregar G A M. 2017. Penentuan Kadar Total Sukrosa pada Sirup Rasa Raspberry dengan Metode Luff School. (Tugas Akhir). Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Sukandar D, Muawanah A, Amelia E R, dan Anggraeni F N. 2014. Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo-Kayu Manis. *Jurnal kimia valensi*, 4 (2): 80-89.
- Sulistianingsih, Y., Vonny, S, J., Netti Herawati. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Pedadas. *Jom FAPERTA Volume. 4(2) :1-13.*
- Suryani I, Santoso A, dan Juffrie M. 2010. Penambahan agar-agar dan pengaruhnya terhadap kestabilan dan daya terima susu tempe pada mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Yogyakarta. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia 7(2) : 85-91.*
- Susanti, D. (2012). Variasi temperatur dan waktu tahan kalsinasi terhadap unjuk kerja semikonduktorTiO<sub>2</sub> sebagai dssc dengan dye dari ekstrak buah naga merah. *JurnalTeknik*, 1(1), 2301 - 2308.
- Suwoto, Anita S, dan Gita P. 2017. *Ekstraksi Pektin pada Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dengan Variasi Suhu Ekstraksi dan Jenis Pelarut.* *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*, 1 (2) : 2549-0699.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian 17(1): 17-25.*
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan permenjelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, volume 2 (1) : 68-85.
- Warisno, S. P. K. P., & Dahana, K. S. P. 2010. *Buku pintar bertanam buah naga.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Watanabe, N., Fujimoto, K., & Aoki, H. 2007. Antioxidant Activities of The water Soublle Fraction in Tempeh-Like Fermented Soybean (GABA-Tempeh). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 58(8), 577-587.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2008. *Antioksidan alami dan radikal bebas : potensi dan aplikasinya dalam kesehatan.* Kanisius. Yogyakarta.
- Woo K K, F H Ngou, L S Ngo, W K Soong, dan P Y Tang. 2011. Stability of Betalain Pigment from Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Food Technology*, 6(2) : 140-148.
- 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 :319-32

- Xu B J, and Chang S K S. 2007. A Comparative study on phenolic profiles and antioxidant of legums as affected by axtraction solvents. *J. Food Sci.*, 72(2):159-166.
- Yufita., Evi N., Muhammad I., dan Zulfalina. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society (JAcPS)*, Vol. 5(1) : 14-16.

