

DAFTAR PUSTAKA

- Afriandi. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisia Inn*) dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen Fungsional. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol 4 (2018) : 119-125 . Universitas Negeri Makasar.
- Akkarachaneeyakorn. S and Tinrat. S. 2015. Effects of types and amounts of Stabilizer on physical and sensory characteristics of cloudy ready to drink mulberry fruit juice Jurnal of Food Science and Nutrition, 205: 3(3): 213-220.
- Agustin, F. dan Putri. W. D. R. 2014. Pembuatan jelly drink (*Averrhoa bilimbi L*) (kajian proporsi belimbing wuluh : air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan Dan Agroindustri, volume 2 (3) : 1-9.
- Aryani, T. dan Mu'awanah, U. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Vitamin C Daging Buah dan Sirup Buah Naga (*Hylocereus costariensis*). Volume 12 No. 02
- Arisandi, Y. dan Andriani, Y. 2008. *Khasiat Tanaman Obat. Pustaka Buku murah* Jakarta.
- Almatsier, Sunita. 2009 Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Ameliya, R.N. dan H. Doddy. 2018. Pengaruh lama pemanasan terhadap vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia calabura L*). Jurnal Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), 4(1) 289-297.
- Anitha, R., Geetha, Lakshmi T. 2011. “*Averrhoa bilimbi Linn – Nature’s Drug store– A Pharmacological Review*”. International Journal of Drug.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01 3544-1994 Sirup Buah. Jakarta: Depertemen Perindustrian
- Ansel, H. C. 2005. *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Edisi Keempat*. Jakarta : UI Hlm 327-335 ; 354-363
- Agustina, Anita dan Nurhaini, Rahmi. 2014. Penetapan Kadar Vitamin C Pada Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Secara Iodimetri. Vol 9 No. 18
- Cahyono B. 2009. *Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Cai, Y. M, Sun dan H. Corke.2005. HPLC. Charaterization Of Betasianins From Plants The Amaratheceae, J. Chormator. Sci, 43, 454-60
- Daniel, Kristanto. 2008. *Buah Naga ; Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*.Jakarta. Penebar Swadaya.
- Dai, J. dan R.J. Mumper. 2010. Plant Phenolics: Extraction Analysis and Their Antioksidant and Anticancer Properties. Molecules 15.

- Dewi, R, dan Suparti. 2016. Aktivitas antioksidan dan uji organoleptik minuman Herbal ekstrak belimbing wuluh dengan kombinasi ekstrak kulit buah naga Merah. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Jawa Barat.
- Emika, Prastyan. 2008. Uji Efek Ekstrak Etanol 70% Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbo L*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Pada Serum Darah Tikus. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fitri, E. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) Vol 4 No 1. Universitas Riau. Pekanbaru
- Gualina, F.E, M. Ardana dan Rusli. R. 2015. Pengaruh Ph terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus L Benth*).Universitas Mulawarman. Kalimantan Timur
- Hardjadinata, S. 2010. *Budi Daya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Cetakan ke III. Jakarta: Penebar Swadaya Group.
- Haryonto, S. 2009. *Ensiklopedi Tanaman Obat Indonesia*. Patmall, Yogyakarta. Halaman 162-165.
- Heming. W. 2008. *Ramuan Lengkap Herbal Taklukan Penyakit*. Niaga. Swadaya. Jakarta.
- Hardita, A.P 2015. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. Skripsi: Universitas Udayana.
- Hidayah, Tri. 2013. Uji Stabilitas Pigmen Antioksidan Hasil Ekstrak Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Jamilah, B. 2011. Physicochemical characteristic of red pitaya (*Hylocereus Polyrhizus*) peel. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, (18) 279-286.
- Jung, M.Y., Kim, S.K dan Kim, S.Y. (1995) Riboflavin sensitized photodynamic UV Spectrometry for ascorbic acid assay in beverages. *Food Chemistry* 53: 397-403
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(2) : 123-129
- Kamsiati, E. 2006. Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) dengan Metode “Foam-Mat Drying”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 7 No. 2 113-119.
- Karinda, M., Fatimawali, F., dan Citraningtyas, G. 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dodol dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV –vis dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol II No.1 Februari 2013.
- Kristanto. D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta. Penebar Swadaya

- Kumar, K. Ashok, Gouna, S.K. 2013. A Review On Phytochemical Constituents and International Assays Of Averrhoa Blimbi. International Jurnal Of Pharmacy and Pharaceutical Science Research. 2013 (3:4)130-139 ISSN : 2249-0337
- Lukas, T.A. 2008. *Tanaman Obat dan Jus Untuk Mengatasi Penyakit Jantung, Hipertensi, Kolesterol, dan stroke*. (Jakarta: PT Agromedia Pustaka), hal. 50.
- Lingga, P. 1990. *Bertanam Belimbing*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Marlina, 2019. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Mutu Permen Karamel Susu. Vol.5 No 1. Universitas Negeri Malang.
- Marlianis, 2013. Pengaruh Konsentrasi dan waktu Pencampuran Belimbing Wuluh Terhadap Penurunan Kadar Logam Timbal (Pb) yang terdapat pada Limbah simulasi. UIN Suska Riau: Pekanbaru.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives Anthocyanins as Food colors. Academic Press. New York 293pp.
- Margono, T. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. PDII-LIPI
- Maulida, V.S. 2018. Daya Terima dan Kandungan Flavonoid Sirup Kombinasi Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Dan Daun Tin (*Ficus carica L*) Sebagai Minuman Alternatif Antioksidan Kaya Flavonoid. Halaman 159 – 167. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Malute AIR, Soria AC, Sanz ML, Castro IM. 2010. Characterization of Traditional Spanish Edible Plant Syrups Based on Carbohydrate GC-MS Analysis. Journal of Food Composition and Analysis 23(3):260-263.
- Meilgaard. 2000. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press. Boca Raton. USA.
- Manoi, F., 2006, Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Simplisia Sambiloto, Bul. Littro. Vol. XVII No. 1, 1-5.
- Mahattanatawee .K.A.M., Anthey, J.O.H.N.A.M., Uzio, G.A.R.Y.L., Alcott S.T.T.T., Oodner, K.E.G., Aldwin, E.L.A.B. 2006. Total antioxidant activity and fiber content of select Florida-grown tropical fruits. Journal of Agricultural and Food Chemistry 54(19):7355-7363.
- Maryani, H dan Lusi K. 2004. *Tanaman Obat untuk Influenza*. Jakarta: Agromedia pustaka.
- Manurung, I. R. 2018. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Salak Sidempuan Dengan Buah Naga Merah Dan Jumlah Asam Askorbat Terhadap Mutu Sirup Buah. Fakultas Pertanian USU Medan.
- Nasution, Z., Baskara, T. dan Manulu M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. Jurnal Ilmiah. PANMED.Vol. 1. Juli. 2006. Hal 9-13.

- Nugrahawati, D. 2013. Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Sebagai Cairan Akumulator Secara Alami dan Ramah Lingkungan. Skripsi. Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surabaya.
- Poniman, 2011. Potensi Kerja Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh Sebagai Diuretik Alami Melalui Pendekatan Aktivitas Diuretik, pH, Kadar Natrium, dan Kalium. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, S. B., Wijana, S., Febriyanto, A. 2011. Studi Pembuatan Sirup Tamarillo (Kajian Perbandingan Buah dan Konsentrasi Gula). Jurnal Industria. 1(3): 180 –193.
- Putri, T T. 2015. Uji Efektifitas Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Simvastatin Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Mencit Jantan (*Mus musculus L*) Hiperkolesterolemia. Universitas Lampung. Lampung.
- Putri, N.K.M., Gunawan, I.W.G dan Suarsa, I.W. 2015. Aktivitas Antioksidan, Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dan Analis Kadar Totalnya. Universitas Udayana. Bali
- Prahasta, A. 2009. *Agribisnis Belimbing*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan metode spray drying : Komposisi Kimia, Sifat sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan Jurnal Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rini. S. 2011. Pengaruh Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Dan Umur Simpan Sirup Berempah. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya.
- Rahayu, P. 2013. Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Buah Belimbing Wuluh (*Avverrhoa Blimbi L*) Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Raden, E. R. M. 2008. Pengujian Toksisitas Akut Lethal Dose 50 (Ld50) Ekstrak Etanol Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbiL.*) pada Mencit (*Mus musculus albinus*).
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press

- Subhadrabandhu, S .2001. *Under Utilized Tropical Fruits of Thailand*.
- Sumardana, G, Syam, H dan Sukainah, A. 2017. Substitusi Tepung Bonggol Pisang pada Mie Basah Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Undatus*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vo. 3 (2017).
- Saparinto, C dan Susiana, R. 2016. *Panduan Praktis Menanam 51 Tanaman Obat Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Lily Publisher. Hal : 43-45.
- Sinaga, A.A. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Vol 2 No.1. Universitas Tanjung Pura.
- Susanti, C. 2016. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Sari Buah Salah Bongkok (*Salacca edulis Reinw*) Dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah. Universitas Pasundan.
- Suwito. (2013). Fungsi Gula Pasir Dalam Produksi dan Pengolahan Pangan <http://romoselamatsuwito.com/2013/04/fungsi-gula-dalam-pengolahan-pangan.html>. Diakses 7 Oktober 2019.
- Sunardi, K.I. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi L*) Terhadap 1,1 Diphenyl -2- pycrylhildrazil (DPPH) Makalah Seminar Nasional Teknologi 2007. Yogyakarta.
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. Diakses pada tanggal 7 Oktober 2019.
- Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia.2017. Penerbit Kemenkes 2017.
- Triswandari, N. 2006 Pembuatan Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) - Jahe (*Zingiber officinale*) dan pengujian stabilitasnya selama penyimpanan. Skripsi, Bogor : Teknologi Pertanian IPB.
- Tasyur, A.B. 2016. Aktivitas Antioksidan Dan Uji Organoleptik Kerupuk Dengan Penambahan Buah Pare Dan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Torskangerpoll, K. Andersen OM. 2005. Colour Stability Anthocyanin In Gueous Solution At Various P.h Values. Food Chem 89 : 427; DUI : 10: 1016
- Qurrutu, A.L. 2008. Uji Efektivitas Ekstrak Kasar Senyawa Antibakteri pada Buah Belimbing wuluh (*Avverrhoa blimbi L*) dengan Variasi Pelarut. Universitas Islam Negeri Malang.
- Winarsih. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta; Kanisius
- Wahyuni, R. 2011. pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. Pasuruan fakultas pertanian universitas yudharta. Jurnal teknologi pangan.

- Waladi, J.S.V., dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta*. Vol. 2, No. 1 Februari 2015.
- Wahyuni, R. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. Universitas Yudhartha Pasuruan.
- Winarno, F.G. 2006. *Kimia dan Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka utama
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakusumah, Emma S. 2006. *Jus Buah dan Sayuran*. Cetakan 8. Jakarta
- Wijayakusuma, H. dan Dalimarta, S. 2004. *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi*. Cetakan x. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Wong, D. W. S., 1989. *Mechanism And Theory In Food Chemistry*. Van Nostrand Rein hold. New York.
- Wybraniec, S., Platznerb, I., Geresh, L. 2001 Betacyanin from vinecactus *Hylocereus Polyrhizus*. *Phytochemistry*, 58, 1209-1212.
- Xu, B.J. dan Chang, S.K.C. (2007). *A comparative study on phenolic profiles and antioxidant activities of legumes affected by extraction*. *Journal of Food Science*.72 : SI 59-66.