

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., dan Ahmad, T. (2020). Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Media Farmasi*. 16(1)
- Ananda, R., dan Azhar, M. (2022). Ekstraksi dan Karakterisasi Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus sp.*). *Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang*. 11(1)
- Andriani, D., dan Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan Spektrofotometri UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy*. 2(1)
- Aryanta, I.W.R. (2022). Manfaat Buah Naga untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*. 4(2)
- Bachtiar, R.R., Holik, A., dan Widakdo, D. S. (2020). Analisis Model Kelembagaan Agribisnis Buah Naga Organik, Desa Jambewangi, Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal AGRISEP*, 19(2), 389-406.
- Bukhari, A., dan Afifah N. (2023). Peran Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kecamatan Jawai Kabupaten Sambas Melalui Ekspor. *Prosiding Management Business Innovation Conference*, Kalimantan Barat: 2023
- Damayanti, M., dan Hersoelityorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(1), 24-33.
- Diah, H.T., dan Taufiq, A.(2022). Pengaruh Expire Date dan Tekstur Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk di PT. Lestari Alam Segar Kawasan Industri Medan (KIM) II Medan. *Journal Economic Management and Business*. 1(2)
- Djafar, Priselsa Anisa dkk.(2022). Pengaruh Karakteristik Kimia dan Organoleptik terhadap Irisan Buah Pepaya Beku Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional-Mini Riset Mahasiswa 2022*, 1(1), Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/semasetwa/article/view/16892/5356>
- Dwintarika, A., dan Nasution, R.S. (2024). Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak pada Daging Buah Durian (*Durio zibhetinus Murr*). *AMINA*. 6(1)
- Fadhilah, S., dan Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Karimah Tauhid*. 3(10)
- Fahroji, Hendri. (2016). Kinerja Beberapa Tipe Moisture Meter dalam Penentuan Kadar Air Padi. *Jurnal Lahan Suboptimal*. 5(1), 62-70.
- Farikha, I.N.,Anam, C., dan Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karaktersitik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1)
- Fatjiria, Ririn Betris dkk. (2023). Pigmen Betalain sebagai Sumber Pewarna Alami dan Stabilitasnya terhadap Pengaruh Lingkungan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 13(1), 1-7.
- Habibi, N.A., Fathia, S., dan Utami, C.T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode *Freeze Drying* (Review). *Jurnal Sains Terapan*. 5(2)
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati., dan Munawar, A.A. (2020). Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden Menggunakan VIS-SWNIRS dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek*. 25(2), 103-114.

- Haloho, J.D. (2023). Inovasi Teknologi untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Naga. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian 2023*, 3(2), Fakultas Pertanian Universitas Khairun.
<https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/agri/article/view/7136>
- Hardi, Jaya dkk. (2020). Efisiensi Mikroenkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Tersalut Maltodekstrin Berdasarkan Kecepatan Pengadukan. *Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 1-8.
- Harni, Mimi dkk. (2023). Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assited Extract (MAE). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 27(1)
- Huriah, Alam, N., dan Noor, A.H. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britt and Rose)- Gula Pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 4(1), 16-25.
- J, Jude dkk. (2023). Application of Freeze-Drying in Food Processing and Storage- A Review. *Journal of Agricultural Research and Environment*, 05(02), 21-35.
- Kusumiyati, dkk.(2019). Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*. 6(1)
- Lutfiyah, I., Sudarti., dan Bektiarso, S. (2022). Analisis Perubahan PH dan Tekstur Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) oleh Pengaruh Paparan Medan Magnet Extremely Low Frequency (ELF). *Jurnal Hasil Kajian, Inovasi, dan Aplikasi Pendidikan Fisika*. 8(1)
- Maleta, H.S., dan Kusnadi, J.(2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah(*Hylocereus Polyrrhizus*) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Fisikokimia *Caspian Sea Yoghurt*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2), 13-22.
- Mar'atuzzahwa, D., Utama, I.M.S., dan Wirawan, I.P.S. (2023). Pengaruh Ketebalan dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakter Fisik dan Sensoris Buah Naga Merah Kering. *Jurnal BETA (BIOSISTEM DAN TEKNIK PERTANIAN)*. 11(1)
- Ningtyas, B.A., dan Afgani, C.A. (2023). Aplikasi Serbuk Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami pada Terasi Udang di Kabupaten Sumbawa. *Food and Agro-industry Journal*. 4(2)
- Nugraheni, W.T., Ningrum, R.S., dan Lindasari, W. (2018). Analisis Senyawa Fenolik pada Buah dan Olahan Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) di Kabupaten Kediri dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi dan Analisis, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wijaya Kediri
- Nurbaya, S.R., Putri, W.D.R., Murtini, E.S. (2018). Pengaruh Campuran Pelarut Aquades-Etanol terhadap Karakteristik Ekstrak Betasianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19(3), 153-160.
- Pardede, A., dan Wardhani, R.A.A.K. (2023). Ekstraksi Zat Warna Betasianin dari Daun *Alternanthera dentata* sebagai Pewarna Makanan Alami. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. 6(1)
- Rahmadi, I, dkk. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*. 23(3), 303-312.
- Ridwansyah, S.R. (2023). Rancang Bangun Mesin Pengering Beku untuk Penyimpanan Buah Mangga 20 KG. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian*, Surabaya: 6 Juli 2023.

- Romdonah, F.S., Kusumo, E., dan Supartono.(2017). Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).*Indonesian Journal of Chemical Science*. 6(1)
- Ropai, M., Wiradinata, R., dan Suciatty, T. (2013). Pengaruh Perlakuan Lama Uap Panas dan Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Fisik dan Kimia Mangga Gedong Gincu (*Mangifera indica* L.) dalam Penyimpanan. *Jurnal AGROSWAGATI*. 1(1)
- Rosmaiti., dan Marnita, Y. (2021). Umur Panen Berpengaruh terhadap Kualitas Buah Naga Merah Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Selama Penyimpanan.*Gontor AGROTECH Science Journal*. 7(1)
- Santi, I.N., Utama, I.M.S., dan Madrini, I.A.G.B.(2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisiokimia Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Kering. *Jurnal Hortikultura Indonesia*.12(1), 69-80.
- Susanty, A., dan Sampepana, E. (2017). Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*.11(2)
- Widodo, W.D., Suketi, K., dan Maulida, F. (2020). Studi Degreening, Kesegaran, dan Daya Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (weber) Britton & Rose) untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum. *Jurnal Agron Indonesia*. 48(3), 314-322.
- Wiyono, Andi Eko, dkk. (2023). Karakteristik Mutu Serbuk Pewarna Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Hasil *Foam Mat Drying* dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(2), 412-422.