

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Kadar vitamin c dan aktivitas antioksidan kulit buah naga segar (*Hylocereus S*). *Media Farmasi*, 17(2), 157-161.
- Ardiyansyah, M., Mulia, M., & Apriliyanti, A. (2017). Potensi Betacyanin dari Daging Buah Naga Sebagai Indikator Kolorimetri dalam Pembuatan Kemasan Pintar untuk Monitoring Kesegaran Ikan Patin. *Prosiding*.
- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97-106.
- Astuti, P., & Asngad, A. (2013). Pemanfaatan Limbah Air Leri Beras Ir-64 Sebagai Bahan Baku Pembuatan Sirup Hasil Fermentasi Ragi Tempe Dengan Penambahan Kelopak Bunga Rosella Sebagai Pewarna Alami (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Bakar, J. Muhammad, K., Hashim, D.M., Adzhan, N., (2013). *Spray-drying optimization for red pitaya peel (Hylocereus polyrhizus)*. *Food Bioproc. Technol.* 6(5), 1332-1342.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gandaria dengan penambahan konsentrasi gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56-63.
- Castro, J. C., Mota, V. A., Mardigan, L. P., Molina, R., & Clemente, E. (2014). *Application of coverings and storage at different temperatures on dragon fruits (Hylocereus undatus)*.
- Choo, W. S. (2018). Betalains: *Application in functional foods*. In *Bioactive molecules in food* (pp. 1-28). Springer, Cham.
- Diniyah, N., Leseni, N. K., & Dwiyaniti, I. N. (2022). Pemberdayaan Kelompok Petani Buah Naga melalui Aneka Produk Olahan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(2), 1328-1339.
- Dwi, P. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan Dalam Meningkatkan Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Esatbeyoglu, T., Wagner, A. E., Schini-Kerth, V. B., & Rimbach, G. (2015). Betanin—*A food colorant with biological activity*. *Molecular nutrition & food research*, 59(1), 36-47.
- Farida, A., Holinesti, R., dan Syukri, D. 2014. Identifikasi Pigmen dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Andalas. Padang.
- Faridah, A. (2017). PENGARUH UMUR SIMPAN BUAH NAGA DAN JENIS PELARUT TERHADAP EKSTRAKS BETASIANIN DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*)(*Save Life Effect And Type Of Solvent For Betasianin Extraction Of Red Pitaya Peel (Hylocereus Polyrhizus)*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2).

- Febrina, L., Rusli, R., & Muflihah, F. (2015). Optimalisasi ekstraksi dan uji metabolit sekunder tumbuhan libo (*Ficus variegata* Blume). *Journal of Tropical Pharmacy and Chemistry*, 3(2), 74-81.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. (2017). Konsentrasi gula dan sari buah terhadap kualitas sirup belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) (Doctoral dissertation, Riau University).
- Fitria, L. (2021). Kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 1-6.
- Hardiyanti, R., Sari, A. R., Norsita, D. I., & Bachtiar, W. F. (2020). *The Effect of Garam Masala Levels Addition on Chocolate Based Functional Beverage. Journal of Applied Food Technology*, 7(1), 5–8. <https://doi.org/10.17728/jaft.7132>
- Hidayah, T., Pratjojo, W., & Widiarti, N. (2014). Uji stabilitas pigmen dan antioksidan ekstrak zat warna alami kulit buah naga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2).
- Imchen, A., Sema, A., Maiti, C. S., & Chaupoo, A. S. (2025). *Changes in Physicochemical Properties during Maturation of Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) Based on Three Harvest Stages. Journal of Experimental Agriculture International*, 47(6), 90-102.
- Kahramanoğlu, I., & Usanmaz, S. (2019). Improving postharvest storage quality of cucumber fruit by modified atmosphere packaging and biomaterials. *HortScience*, 54(11), 2005-2014.
- Khuluq, Ahmad Dhiaul, Slmon BW., Erni S. M. (2015). Ekstraksi dan Stabilitas Betasianin Daun Darah (*Alternanthera dentata*). (*Kajian Perbandingan Pelarut Air: Etanol dan Suhu Ekstraksi*). Universitas Brawijaya: Malang.
- Khuluq, A. D., Widjanarko, S. B., & Murtini, E. S. (2007). *Extraction and Stability of Betacyanin from Blood Leaf (Study on Water to Ethanol Ratio and Extraction Temperature)*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3).
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Penebar Swadaya Grup.
- Kristriandiny, O., & Susanto, S. (2016). Budi daya buah naga putih (*Hylocereus undatus*) di Sleman, Yogyakarta: Panen dan pascapanen. *Buletin Agrohorti*, 4(1), 1-8.
- Kuncoro, H. (2022). STABILITAS BETASIANIN DARI SARI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP SUHU, pH DAN KONDISI PENYIMPANAN. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 9(2), 91-100.
- Lestari, T. P. (2016). Analisis Karakteristik Ekstrak Betasianin Kulit Buah Naga *Hylocereus Polyrhizus* Dan *Hylocereus Undatus* Serta Uji Stabilitas Organoleptik Jelly Sebagai Media Pembelajaran Atlas. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1), 78-87.
- Lastriyanto, A., & Aulia, A. I. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, Dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan Dengan *Vacuum Cooling*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil*

Peternakan, 9(2), 110-114.

Magalhães, D. S., da Silva, D. M., Ramos, J. D., Pio, L. A. S., Pasqual, M., Boas, E. V. B. V., ... & de Melo, E. T. (2019). *Changes in the physical and physico-chemical characteristics of red-pulp dragon fruit during its development. Scientia Horticulturae*, 253, 180-186.

Magwaza, L. S., & Umezuruike, L. O. (2015). *Analytical Method For Determination of Sugars and Sweetness of Horticultural products. Scientia Horticulturae*, 184(179-192).

Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisikokimia Caspian Sea Yoghurt. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2).

Maryati, Y., Susilowati, A., Artanti, N., & Lotulung, P. D. (2020). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Betasianin Minuman Fungsional Dari Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Umbi Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Bioteknologi Dan Biosains Indonesia*, 7(1), 48-58.

Maslukhah, Y. L., Widyaningsih, T. D., Waziroh, E., Wijayanti, N., & Sriherfyna, F. H. (2015). Faktor pengaruh ekstraksi cincau hitam (*Mesona palustris bl*) skala pilot plant: kajian pustaka [in press januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).

Masudin, I., & Safitri, N. T. (2020). *Food Cold Chain in Indonesia during the Covid-19 Pandemic: A Current Situation and Mitigation. Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 9(2), 99–106. <https://doi.org/10.26593/jrsi.v9i2.3981.99-106>

Masyhura, M. M., Nusa, M. I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1).

Mole, M. N., & Sabale, A. B. (2014). *Antimicrobial, antioxidant and haemolytic potential of brown macroalga Sargassum. World Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*.

Nasef, I. N. (2018). *Short hot water as safe treatment induces chilling tolerance and antioxidant enzymes, prevents decay and maintains quality of cold-stored cucumbers. Postharvest Biology and Technology*, 138, 1-10.

Nataliani, M. M., Kosala, K., Fikriah, I., Isnuwardana, R., & Paramita, S. (2018). Pengaruh Penyimpanan Dan Pemanasan Terhadap Stabilitas Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Larutan Pewarna Alami Daging Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 11(1).

Novitasari, A.E. dan D.Z. Putri. 2016. Isolasi dan identifikasi saponin pada ekstrak daun mahkota dewa dengan ekstraksi maserasi. *Jurnal Sains*. 6(12):10-14.

Pravitri, K. G., Komalasari, H., & Meikapasa, N. W. P. (2024). Pengaruh Variasi Konsentrasi Gelatin Sapi dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Kolaboratif*

Sains, 7(8), 2855-2864.

- Purnasari, N., Juwitangtyas, T., & Sabarisman, I. (2020). *Household food security during Covid-19 pandemic in Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Sustinere: Journal of Environment and Sustainability*, 4(2), 132–143. <https://doi.org/10.22515/sustinere.jes.v4i2.118>
- Putusan Majelis Ulama Indonesia (MUI) No.10 Tahun 2018, tentang Produk Makanan Dan Minuman Yang Mengandung Alkohol/Etanol.
- Rahmawati, L., dkk. (2022). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Warna Dan Tekstur Sosis Ayam. *Jurnal Media Peternakan*. 24(2):23-35.
- Ramli, N. S., Ismail, P., & Rahmat, A. (2014). *Influence of conventional and ultrasonic-assisted extraction on phenolic contents, betacyanin contents, and antioxidant capacity of red dragon fruit (Hylocereus polyrhizus)*. *The Scientific World Journal*, 2014(1), 964731.
- Rini, E. P., Nadhifah, N. A., Altway, A., & Susianto, S. (2020). Pra-Desain Pabrik Bioetanol dari Bagasse. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), B76-B80.
- Santa, E. K., & Mukarlina, R. L. (2015). Kajian etnobotani tumbuhan yang digunakan sebagai pewarna alami oleh Suku Dayak Iban di Desa Mensiau Kabupaten Kapuas Hulu. *Protobiont*, 4(1).
- Sari, A. R., Rahman, R. A., Shukri, R., & Norhayati, H. (2019). Improvement process of partially cooked corn grit (PCCG) preparation. *International Food Research Journal*, 26(2), 537–546.
- Sienny, T. and Serli, W. (2010). Food Safety and Food Hygiene in Small and Medium Restaurants in Surabaya, Indonesia. *International Food Research Journal*, 17, 641–650. <http://repository.petra.ac.id/id/eprint/15080>
- Soliman, H. S., Alkaramani, M. A., Elbadwy, I. G., Awad, Z. A., Eida, M. A., & Hassabo, A. G. (2024). *The importance of color in marketing and customer behavior*. *Journal of Textiles, Coloration and Polymer Science*.
- Suhartatik, N., Widanti, Y. A. W., & Anwar, S. (2018). Yoghurt susu wijen dengan pewarna alami ekstrak buah naga merah. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 5(1), 43-48.
- Tetelepta, G.(2024). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) terhadap Mutu Sirup Air Kelapa. *EDUFORTECH*, 9(1), 59-65.
- Thomas, N. A., Tungadi, R., Papeo, D. R. P., Makkulawu, A., & Manoppo, Y. S. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Ekstrak Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa*) Terhadap Stabilitas Fisik Sediaan Krim. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 2(2), 143-152.
- Ulfa, R. A., Saepuloh, A., Cahyanto, T., Darniwa, A. V., & Adawiyah, A. (2022). Pengaruh jenis pemanis terhadap pH dan aktivitas antioksidan sirup pucuk mangga (*Mangifera indica*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan*

Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 13(1), 76-83.

- Ummah, M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2021). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia serbuk ekstrak buah parioto (*Medinilla speciosa* Blume). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1), 1-8.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Widiyanto, N. A. (2018). Preferensi Konsumen Terhadap Buah Apel:(Studi Kasus Kota Malang Dan Kota Surabaya). *Agrosaintifika*, 1(1), 22-31.
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Maulida, F. (2020). Studi degreening, kesegaran, dan daya simpan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) Britton & Rose) untuk menentukan kriteria panen optimum. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 48(3), 314-322.
- Wijaya, H., Jubaidah, S., & Rukayyah, R. (2022). Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak batang turi (*Sesbania grandiflora* L.) dengan menggunakan metode maserasi dan sokhletasi. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 5(1), 1-11.
- Wijaya, H., Novitasari, N., & Jubaidah, S. (2018). Perbandingan metode ekstraksi terhadap rendemen ekstrak daun rambai laut (*Sonneratia caseolaris* L. Engl). *Jurnal ilmiah manuntung*, 4(1), 79-83.
- Yanuarto, T., Novia, D., & Lestari, S. P. (2022). Formulasi Sediaan Sirup Sari Buah Senggani (*Melastoma malabathricum* L.). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 130-139.
- Yuhendra, A. P., Yuniarto, K., Fuadi, M. R., & Sakti, D. P. B. (2025). Perancangan dan Pengujian Alat Pemasak Sirup Aren. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(1), 144-148.