

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W. W. & Handayani, M. N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *EDUFORTECH*, 1(1).
- Anindya, H. P. 2015. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Selai. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Kota Denpasar.
- Asra, R., R. D. Yetti, Rusdi, R., S. Audina, & N. Nessa. 2019. Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika (e-Journal)*. 5(2) : 140-146.
- Atmini, M.T. 2010. Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Pepaya (*Carica papaya* L.). [skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Tanaman Sayuran 2019. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/2/produksi-tanaman-sayuran.html>. [15 Juni 2021].
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3746-2008 : Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bekti, E., Y. Prasetyowati, & S. Haryati. 2019. Berbagai Konsentrasi CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 14(2) : 41-52.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Daryono, E. D. 2012. Ekstraksi Pektin dari Labu Siam. *Jurnal Teknik Kimia*. 7(1) : 22-23.
- Dinas Pertanian dan Pangan. 2020. Produktivitas Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi Tahun 2020. Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi. Banyuwangi.
- Fardiaz, S. 1989. Analisis Mikrobiologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A., R. Holinesti, & D. Syukri. 2015. Identifikasi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. http://repository.ut.ac.id/5017/1/fmipa2014_02. [01 Agustus 2021].

- Fatmawati, F., A. H. Laenggeng, & F. Amalinda. 2018. Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kolaboratif Sains*. 1(1).
- Fitriyanti, I. 2019. Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Pada Campuran Selai Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*), Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Labu Siam (*Sechium edule*). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Ghufran, M.H.K.K. 2010. *A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan, Kosmetik, dan Obat-obatan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Gunawan, A., I. Rizianiza, & L. P. Adnyani. 2019. Peningkatan Produktivitas Poklhasar Swakarya Bersama Melalui Produksi Tortilla Olahan Rumput. *Jurnal Abdimas BSI*. 2(2) : 241-250.
- Hapsari, D. K. 2018. Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang terhadap Jumlah Mikrobia, Viskositas dan pH pada Selai Pepaya (*Carica papaya L*). [naskah publikasi ilmiah]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Hartati, E. N, T. Rahayuningsih, & N. V. Feriyani. 2013. Pembuatan Selai Salak (*Salacca edulis reinw*): Kajian Dari Penambahan Natrium Benzoat Dan Gula Yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan* , 3 (1).
- Haryadi, P. 2004. Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa. Di dalam Modul Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Self Life*) Bahan dan Produk Pangan. IPB. Bogor.
- Hendrasari, P. 2018. Penambahan Gelatin Pada Pembuatan Permen *Jelly* Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Rasa Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). [skripsi]. Program Sarjana, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4) : 124-130.
- Huriah, H., & Alam, N. 2019. 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.

- Marwiyah, W. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Pendugaan Umur Simpan Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Rasa Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). [skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan.
- Miranti, M. 2021. Pengaruh Varietas Mangga Dan Jumlah Pektin Terhadap Mutu Selai Mangga. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 10(1), 153-162.
- Muafiroh, A. 2017. Kualitas Organolaptik Dan Kandungan Gizi Pada Selai Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nasyiah, Y. S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Aplikasi *Edible Coating* Natrium Alginat Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4) : 82-88.
- Nurmalasari, P. 2019. Pemanfaatan Labu Siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) Dan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam. var. *cilembu*) Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Selai. [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Oktaviani, E. P., E. Purwijantiningih, & F. S. Pranata. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1(1) : 1-15.
- 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.
- Parwitasari, S. 2010. Pengaruh Penambahan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromatic*) Terhadap Selai Nanas Sebagai Antimikroba Alami dan Antioksidan. [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pitasari, U. H., T. Gozali, dan Y. Garnida. 2016. Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi Dengan Metoda ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. [artikel ilmiah]. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Pasundan. Bandung.

- Putri, S. M. N. P. 2016. Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin Dari Ekstrak Buah Bit Merah (*Beta vulgaris L*). [skripsi]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahmat, F. A dan F. Handayani. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur. Samarinda.
- Renasari, N. 2010. Budidaya Tanaman Buah Naga Super *Red* di Wana Bakti Handayani. [tugas akhir]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Riyadi, D. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Pembuatan Manisan dengan Penambahan Kayu Manis. [skripsi]. Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Simamora, D., & Rossi, E. 2017. Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Kota Pekanbaru.
- SNI Nomor 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Nomor 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI Nomor 02-3547-2008. Kembang Gula. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Industri Indonesia, 1978. SII No. 173. Kriteria Mutu Selai Buah. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A., J. Santoso, & M. S. Rusli. 2015. Karakteristik dan Struktur Mikro Gel Campuran *Semirefined Carrageenan* dan Glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 37(1) : 19-28.
- Syukrontyasputri, P. 2009. Pemanfaatan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Selai Mengkudu (*Morinda citrifolia*). [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wiadnya, I. B. R. S. Zaetun, dan W. L. Lina. 2014. Efektivitas Pemberian Filtrat Labu Siam (*Sechium edule*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total pada Darah Hewan Coba Tikus (*Ratus noruegius*) Atrain Wistar. *Jurnal Media Bina Ilmiah*. 8(1) : 50-51.

- Widyastuti, N., I. Mayasari, & M. S. Abduh . 2021. Pembuatan Olahan Pemanfaatan Retur Penjualan Tape Ketan Khas Kabupaten Kuningan dalam Pembuatan Produk: Dodol, Selai, Jelly dan Filling. [laporan penelitian]. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. Jakarta.
- Wismanto, P. A. 2014. Kadar Glukosa Dan Organoleptik Selai Biji dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Sari Tebu Hijau (*Saccharum officinarum L.*). [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

