

DAFTAR PUSTAKA

- Achayadi, N.S., Taufik, Y., dan Selviana, S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jelly Black Mulberry (Morus nigra L.)*. Universitas Pasundan Bandung.
- 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).
- Aini, N. 2016. *Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (Benincasa hispida) dengan Penambahan Sukrosa pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda*. Artikel. Universitas Pasundan Bandung.
- Almatsier, S. 2010. *Penuntun Diet (Edisi Baru) Cetakan ke-20*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arnanda, Q.P., dan Nuwarda, R.F. 2019. *Review Article: Penggunaan Radiofarmaka Teknesium-99m D\dari Senyawa Glutation D\dan Senyawa Flavonoid sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker*. Farmaka. Vol. 17(2).
- Asmawati, Sunardi, H., dan Ihromi S. 2018. Kajian Persentase Penambahan Gula terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek*. Vol. 5(2):97-105.
- Atma, Y. 2015. Studi Penggunaan Angkak sebagai Pewarna Alami dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*. Vol. 7(2).
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Balitbangkes Kemenkes RI). 2018. *Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 9 tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 22 tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia untuk Minuman Jeli Nomor 01-3552-1994.
- Balai Riset dan Standardisasi Industri Banjarbaru. 2018. *Peran Teknologi dan Inovasi Berbasis Sumber Daya Alam Lokal untuk Meningkatkan Daya Saing Industri Global*. Banjarbaru: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

- Eryuda, F., dan Soleha, T.U. 2016. Ekstrak Daun Kluwih (*Artocarpus camansi*) dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah pada Penderita Diabetes Melitus. *Majority*. Vol. 5(4).
- Fatima, A.L. 2019. *Kadar Air, Sineresis, dan Daya Terima Selai Buah Pepaya (Carica Papaya L.) dengan Jenis Penstabil yang Berbeda Selama Masa Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Firmansya. 2019. *Karakteristik Tekstur Nasi Instan yang Dihasilkan dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan*. Skripsi. Universitas Jember.
- Furkon, A.L. 2014. *Ilmu Kesehatan dan Gizi*. Tangerang Selatan:Universitas Terbuka.
- Furqon, A., Nurmukhlis, H., dan Kasiman, S. 2015. Stabilitas Konsentrasi Glukosa Darah Simpan Jangka Pendek dalam Tabung Berteknologi Pemisah Jel. *Pharmaciana*. Vol. 5(2):108-114.
- Gani, Y.F., Suseno, T.I., dan Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosella-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 13(2):87-93.
- Geri, J.D., Ayu, D.F., dan Harun, N. 2019. Kombinasi Minuman Lidah Buaya Berkarbonasi dengan Sari Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 5(2):132-140.
- Haerani, A., Chaerunisa, A.Y., dan Subarnas, A. F. 2018. Artikel Tinjauan : Antioksidan untuk Kulit. *Farmaka*. Vol. 16(2).
- Hardiana, R.W. 2016. *Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Pertumbuhan Streptococcus mutans dan Candida albicans (in vitro)*. Skripsi. Universitas Jember.
- Hardita, A.P., Yusa, N.M., dan Duniaji, A.S. 2016. Pengaruh Rasio Daging dan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Karakteristik Selai. Universitas Udayana.
- Hardoko, Tajuddin, K.J., dan Halim, Y. 2019. Substitusi Agar-agar dalam Pembuatan *Jelly Drink* Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *Jurnal Sains dan Teknologi*. Vol. 3(2):45-56.
- Hernawati, N.A., Setiawan, R. Shintawati, and D. Priyandoko. 2018. The Role of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus polyrhizus*) to Improvement Blood Lipid Levels of Hyperlipidaemia Male Mice. *Journal of Physics: Conf. Series*, 1013.

- Ingrath, W., Nugroho, W.A., dan Yulianingsih, R. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan *Microwave* (Kajian Waktu Pemanasan dengan *Microwave* dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 3(3).
- Jamilah, B.S., Kharidah, C.E., Dzulkifly, M.M.A. dan Noranizan, A. 2011. Physicochemical of Red Pitaya (*Hylocereusundatus*) Peel. *Internasional Food Research*. Vol. 2(18):279-286.
- Karismawati, A.S., Nurhasanah, N., Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh Minuman Fungsional Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah dan Rosella terhadap Stres Oksidatif. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(2):407-416.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khaira, K. 2010. Menangkal Radikal Bebas dengan Antioksidan. *Jurnal Saintek*. Vol.11 No.2
- Khatun, M., Egucgu, S., Yamaguchi, T., Takamura, H., dan Matoba, T. 2006. Effect of Thermal Treatment on Radical Scavenging Activity of Some Species. *Journal Food. Sci. Technol Res*. 12(3): 178-185.
- Kriyastha, G. 2020. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. Laporan Penelitian. Universitas Katolik Parahyangan.
- Kusuma, T., Kurniawati, A. Rahmi, Y., Rusdan, dan Widyanto, R. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- 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*. Vol. 2(1):78-87.
- Lianawati, H.T.W. 2019. Pembuatan *Pancake* Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Skripsi. Politeknik Negeri Jember
- Mahmudah, Zaini. M., dan Fitriani. 2019. Strategi Produk Buah Jeruk Lemon di UD ABCDEF. *Karya Ilmiah Mahasiswa (Agribisnis)*. Politeknik Negeri Lampung.
- Manihuruk, F.M. 2016. *Efektivitas Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) sebagai Pewarna, Antioksidan, dan Antimikroba pada Sosis Daging Sapi Selama Penyimpanan Dingin*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.

- Margareta, F. D. 2020. *Studi Pembuatan Snack Bar Berbasis Ubi Ungu dan Tempe sebagai Makanan Selingan yang Mengandung Antioksidan bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Martiyanti, M.A.A. 2019. Karakteristik Fisik dan Tingkat Kesukaan Minuman Jelly Jagung Manis Variasi Pengenceran dan Konsentrasi Karagenan. 2019. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. Vol. 1(1):15-22.
- Masrifah, M., Rahman, N., dan Abram, P.H. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun dan Kulit Labu Air (*Lagenaria Siceraria* (Molina) Standl.). *Jurnal Akademi Kimia*. Vol. 6(2):98-106.
- Mulyakin, S. 2020. *Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04(2):286-290.
- Nizori, A., Sihombing, N., dan Surhaini. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol. 30 (2):228-233.
- Nurlin, L.A. 2017. *Kandungan Serat Pangan pada Minuman Jeli Okra Hijau (*Abelmoschus Esculentus* L.) dan Stroberi (*Fragaria Ananassa*)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- 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(2): 365-375.
- Parwata, I.M.O.A. 2016. Bahan Ajar Antioksidan. Universitas Udayana.
- Perina, I., Satiruiani, Soetaredjo, F., dan Hindarso H. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Widya Teknik*. Vol. 6(1):1-10.
- Permadi, M.R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*. Vol. 8(1):29-42.
- Pranajaya, D. 2007. *Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Prawitasari, D.S. 2019. Diabetes Melitus dan Antioksidan. *Jurnal Kesehatan dan Kedokteran* Vol. 1 (1), 48-52.

- Primasoni, N. 2012. Manfaat Protein untuk Mendukung Aktivitas Olahraga, Pertumbuhan, dan Perkembangan Anak Usia Dini. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pudja, A.R.P., Widia, I.W., Gunadnya, I.B.P. 2014. *Pengembangan Teknologi Rantai Pendinginan Sederhana untuk Mempertahankan Mutu Sayuran Dataran Tinggi di Bali selama Pendistribusiannya*. Laporan Hasil Penelitian. Universitas Udayana.
- Saragih, C., Herawati, N., dan Efendi, R. 2017. Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus limon L.*). *Jurnal Online Mahasiswa*. Vol. 4(1).
- Sinaga, A., Luliana, S., Fahrurroji, a. 2015. Losio Antioksidan Buah Naga Merah. *Pham Scri Res*. ISSN 2407-2354.
- Sinuhaji, T.R.F.2019. Proses Pemrosesan Pangan. Universitas Sumatera Utara.
- Siwi, A.N. 2018. Pengaruh Pewarna Kulit Buah Naga Merah terhadap Potensi Antioksidan, Warna dan Sensoris Permen *Jelly Jagung (Zea Mays. L)*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (Stikes) PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Sudono, P.P. 2017. *Hubungan antara Minuman Manis terhadap Kadar Gula Darah pada Remaja Obesitas di Kota Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Suhartami, P.A. 2020. *Pengaruh Rasio Sari Okra dan Buah Naga terhadap Aktivitas Antioksidan pada Minuman Elsaraga (Jelly Sari Okra dan Buah Naga) bagi Penderita Kanker*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Sulistianingsih, Y., Johan, V.S., Herawati,N. 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jom Faperta*. Vol. 4(2).
- Sunyoto, R.K., Suseno, T.I.P., dan Utomo, A.R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar Batang terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei Hitam (*Morus nigra L.*) lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 16(1):1-7.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T.R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol. 5(2).
- Trilaksani, W. Setyaningsih, I., Masluha, D., 2015 *Formulasi Minuman Jelly Berbasis Rumput Laut Merah dan Spirulina platensis*. Institut Pertanian Bogor
- Trinadi, B.R. 2019. *Penggunaan Pektin Kulit Jeruk sebagai Pengganti Gelatin dalam Pembuatan Panna Cotta*. Tugas Akhir. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Trisnawati, I., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2019. Tingkat Kekeruhan, Kadar Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan Infused Water Lemon dengan

- Variasi Suhu dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol. 9 (1):27-38.
- Vania, J., Utomo, A.R., dan Trisnawato, C.Y. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 16(1):8-13.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2(1).
- Waladi, Setlaries, V., Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta*. Vol. 2(1).
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol. 3(2):59-68.
- Widawati, L. dan Hardiyanto, H. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus L. Merr*). *AGRITEPA*. Vol. 11(2).
- Widjaja, W.P., Sumartini, dan Rifani. 2017. Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder terhadap Karakteristik Minuman Jeli Ikan Lele (*Clarias sp.*). *Pasundan Food Technology Journal*. Volume 4(3).
- Widya, E.A.D. 2020. *Pembuatan Minuman Jeli Sari Okra Hijau dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Widya, E.A.D., dan Rosiana, N.M. 2020. Pembuatan Minuman Jeli Sari Okra Hijau dan Jambu Biji Merah sebagai Alternatif Selingan Sumber Serat. *Jurnal Gizi*. Vol. 1(1).
- Winahyu, D.A., Purnama, R.C., Setiawati, M.Y. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Metode DPPH. *J Anal Farm*. Vol. 4(2).
- Yati, K., Ladeska, V., dan Wirman, A.P. 2017. Isolasi Pektin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengikat pada Sediaan Pasta Gigi. *Media Farmasi*. Vol. 14(1):1-16.
- Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, Widayat, P.H. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi (Pulp) dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon (*Citrus limon L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 11(01):32-38.