

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. 2021. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Media Farmasi*, 16(1), 57-64.
- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. 2019. Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Apriana, D., Basuki, E., & Alamsyah, A. 2016. Pengaruh suhu dan lama blanching terhadap beberapa komponen mutu tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 94-100.
- Ardyanti, N.K.N.T., Suhendra, L., Puta, G.P.G. 2020. Pengaruh Ukuran Partikel dan Lama Maserasi terhadap Karakteristik Ekstrak Virgin Coconut Oil Wortel (*Daucus carota* L.) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ISSN : 2503-488X Vol. 8, No. 3, 423-434.
- Asworo, R.Y., Wisiastuti, H. 2023. Pengaruh Ukuran Serbuk Simplisia dan Waktu Maserasi terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Sirsak. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*. 3 (2): 256 – 263.
- Atma, Yoni. 2015. Studi Penggunaan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dalam Pengolahan Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknologi*, 7(2), 76–85.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2017. Outlook Teknologi Kesehatan Teknologi Untuk Industri Bahan Baku dan Obat Herbal Proyeksi 2035 Edisi 2017. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.
- Badaring, D. R., Sari, S. P. M., Nurhabiba, S., Wulan, W., & Lembang, S. A. R. (2020). Uji Ekstrak Daun Maja (*Aegle marmelos* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Indonesian Journal of Fundamental Sciences*, 6(1), 16–26.
- Cahya, D., Sugiarto., Muslikah, S., (2018). Upaya Peningkatan Produksi Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Aplikasi Pemberian Giberelin Dan Lama Induksi Siplo, *Jurnal Folium*, 2(1), EISSN 2599-3070.

- Daniera, D. 2023. 5 jenis tisane, minuman herbal yang mirip teh untuk buka puasa. Liputan6. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5247467/5-jenis-tisane-minumanherbal-yang-mirip-teh-untuk-buka-puasa>
- De Garmo EP, WG Sullivan, and CR Canada. 1984. Engineering Economy. Seventh Edition. MacMillan Publishing Company. New York De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Penerbit ITB. Bandung.
- Depkes RI. 2008. Farmakope Herbal Indonesia. Edisi I. Jakarta: Depkes RI.
- Dusun, C.C., Djarkasi, G.S.S., Tuju, T.J.J. 2017. Kandungan Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). Jurnal Pertanian. 9(2).
- Evifania, R. D., Apridamayanti, P., & Sari, R. 2020. Uji parameter spesifik dan nonspesifik simplisia daun senggani (*Melastoma malabathricum* L.). Jurnal Cerebellum, 6(1), 17–20.
- Fakuza, H.F., Kurniawati, E. 2025. Pengaruh Lama Waktu Blanching dan Perbedaan Konsentrasi Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Karakteristik Beras Pisang Barlin dengan Pengeringan Menggunakan Food Dehydrator. Journal of Food Engineering. 4(2). 58-66.
- Febrianti, D.R., Mahrita., Ariyani, N., Putra, A.M.P., Noorcahyati. 2019. Uji Kadar Sari Larut Air Dan Kadar Sari Larut Etanol Daun Kumpai Mahung (*Eupatorium inulifolium* H.B.&K). Jurnal Pharmascience. 6 (2), 19.
- Fitri, H. A., & Pamungkasi, C. O. 2022. Pengaruh proses pembuatan tisane “wedang uwuh” terhadap kandungan polifenol dan aktifitas penangkap radikal bebasnya. Jurnal Pharmacy, 19(1), 108-121.
- Hansang, M. I. 2022. Beberapa cara penghambatan reaksi pencoklatan enzimatis pada tepung pisang goroho (*Musa* sp.) dan aplikasinya pada kue bolu. Jurnal Teknologi Pertanian Volume 13 Nomor 1, 27.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Bahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria marrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 5. Hal S251-S261.
- Ho, L., and Nadratul, W. 2016. Nutritional Composition, Physical Properties, and Sensory Evaluation of Cookies Prepared from Wheat flour and Pitaya

- (*Hylocereus undatus*) Peel flour Blends. *Cogent Food & Agriculture* 2, 1136369.
- Soleha, A.R., Lumbessy, Y., Azhar, F. 2022. Pemanfaatan campuran tepung bunga Marigold (*Tegates sp.*) dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* D.) pada budidaya ikan mas koki (*Carassius auratus*). *Budidaya Perairan* 2022, Vol. 10 No. 2: 144 – 156
- Irmayanti, L. 2016. Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kadar Kolesterol LDL (Low Density Lipoprotein) Tikus Sprague Dawley Dislipidemia.
- Kaemba, C.F.M.A., Suryanto, E. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknol. Pangan*, vol. 5, no. 1.
- Kakade, V., Jinger, D., Dayal, V., Chavan, S., & Nangare, D. D. 2020. Dragon Fruit : Wholesome and remunerative fruit crop for India. *Food and Scientific Reports* Vol 1 (12)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017, *Farmakope Herbal Indonesia*, Edisi II, 615, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kristina, M. 2018. Alat Pengatur Kelembaban Tanah secara Otomatis Berbasis Mikrokontroler Atmega8535.
- Latifa, N.N., Mulqie, L. Hazar, S. 2022. Penetapan Kadar Sari Larut Air Dan Kadar Sari Larut Etanol Simplisia Buah Tin (*Ficus carica* L.). *Bandung Conference Series: Pharmacy*. 2(2). 1-4.
- Nasrullah., Husain, H., Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Jurnal Chemica*. 21(2). 150 – 162.
- Nizori, A., Sihombing, N., Suharini. 2020. Characteristics Of Red Dragon Fruit Peel Extract (*Hylocereus Polyrrhizus*) With Addition Of Various Citric Acid Concentration As Natural Food Colorants. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(2). pp. 228–233.
- Purnomo, Edi B., Hamzah, F., Johan S. 2016. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Sebagai Teh Herbal. *Jom Faperta* Vol. 3 No 2.

- Purwanto, Y., & Effendi, R. 2016. The use of ascorbic acid and aloevera to inhibit browning in fresh-cut 'Malang' apple. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 04(2), 1–8.
- Rayanti, I., Yuniarni, U., & Purwanti, L. 2016. Karakterisasi Simplisia Dan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose). *Prosiding Farmasi*, 2(2), 641–647.
- Riandani, A.P., Prangdimurti., Herawati. 2022. Teknik Evaluasi sensori Produk Pangan. Sumatera Barat: CV Hei Publishing Indonesia.
- Safitri, R., Anggita, I. D., Safitri, F. M., & Ratnadewi, A. A. I. 2018. Pengaruh konsentrasi asam sulfat dalam proses hidrolisis selulosa dari kulit buah naga merah (*Hylocereus costaricensis*) untuk produksi bioetanol. 9th Industrial Research Workshop and National Seminar, 1–5.
- Sapitri, A., Asfianti, V., & Marbun, E. D. 2022. Pengelolaan Tanaman Herbal Menjadi Simplisia sebagai Obat Tradisional. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3(1), 94–102.
- Sayuti, M. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi, Bagian dan Jenis Pelarut Terhadap Rendemen dan Aktivitas Antioksidan Bambu Laut (*Isis Hippuris*). *Technology Science and Engineering Journal*, 1(3), 166–174.
- Syamsul, E. S., Amanda, N. A., & Lestari, D. (2020). Perbandingan Ekstrak Lamur *Aquilaria Malaccensis* Dengan Metode Maserasi Dan Refluks. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(2), 97–104.
- Su, T. C. et al. 2021. Using sensory wheels to characterize consumers perception for authentication of taiwan specialty teas. *Foods*. 10(4). pp. 1–17.
- Suharsanti, R., Wibowo, F.X.S. 2017. Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Etanol Daun Som Jawa Terhadap Pertumbuhan *Candida Albicans* Untuk Menjamin Mutu Penggunaan Sebagai Obat Herbal Anti Keputihan. *Media Farmasi Indonesia*. 11(2).
- Supriyanto, Darmadji, P. and Susanti, I. 2014. Studi Pembuatan Teh Daun Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L) Sebagai Minuman Penyegar', *Agritech*, 34(4), pp. 422–429.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. 2020. Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah

dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh. *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49.

Triyanti, S.B., Lestari, F.P., Fitriana, P.A.N., Rostiana, H.R., Silalahi, D.D., Syalsabina, T.DPutri, R.Y., Saputra, I.S. 2025. Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains* Vol.8, No.1.

Wahyudi, M. R. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan organoleptik pempek lenjer berbahan ikan laut dan tawar. Universitas Brawijaya.

Wahyuni, T. 2016 .Bertanam Buah Naga Mudah dan Cepat. Literindo: Jogjakarta

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. 2019. C. Kata kunci: Oleoresin, Jahe, Ekstraksi, Soklet. *Jurnal Konversi*, 8(1), 9–16.

Xiao, H.W., Pan, Z., Deng, L.Z.E., Mashad, H.M., Yang, X.H., Mujumdar, A.S., Gao, Z.J., & Zhang, Q. 2017. Recent Developments and Trends in Thermal Blanching –A Comprehensive Review. *Information Processing in Agriculture*, 4(2), pp.101–127.

Yusriyani, S. K. A. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi Polar Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode DPPH (1,1 Diphenyl-2-Picryl Hydrazil). *Jurnal Kesehatan Yamas Makassar*, Vol 5, No 2, pp 59- 67.