

DAFTAR PUSTAKA

- Ajisaka. 2012. Teh Dahsyat Khasiatnya. Surabaya : Stomata
- AOAC.1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry*. 14 th Ed. Virginia : Stomata
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*, Washington
- Apriyanto, Anton,et al. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : IPB – press
- Crampton, EW.1959. *Fundamental of Nutrition*. USA : Freeman and Company.
- Darmaprawira, Sulasmi. 2002. *Warna: Teori dan Kreativitas Penggunaannya ed. Kedua*. Bandung: Penerbit ITB
- deMan,J.M, 2013. *Principles Of Food Chemistry 3 rd Edition*. Springer, New York.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Materia Medika Indonesia*. Jilid VI. Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. Di dalam Liliana, W. 2005. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Seledri (Apium graveolens L.)*. InstitutPertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Pertanian. 2009. *Pedoman Buku Budidaya Standart Operating Procedure (SOP) Buah Naga (Hylocereus Undatus)*. Direktorat Hortikutura, Departemen Pertanian.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljoharjo.UI Press. Jakarta.
- Estrasih, T. dan Ahmadi, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : PT. Bumi Aksara. Hal. 236-237.
- Fennema, O.R. 1996. *Principles of Food Science*. Marcel Dekker, Inc.New York-Brussel-Hongkong.
- George, R.M.,S.A.Burnett, and P.S.Richardson. 1993. *Microwave Radiation*. J.Food Processing,3:26-30.
- Handoko,T. 2011. Pengaruh Jenis Daging, Jenis Tepung Beras, dan Rasio dalam Formulasi dan Rheologi Adonan Pakan Anjing.
<http://journal.unpar.ac.id/index.php/rekayasa/article/viewFile/118/105>
(Diakses pada tanggal 30 Januari 2017).
- Hardiyanti, E.A.,2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Heldman, D.R. and R.P.Singh.1981. *Rekayasa Proses Pangan (Food Processing Engeneering)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Herman, Ely.2011. *Uji Kinerja Rotary Dryer yang Dilengkapi Dcs Untuk Pengeringan Biji Kacang Hijau*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- HunterLab.2008. Measuring Color Using Hunter L, a, b Versus CIE 1967 L* a* b*. <http://www.hunterlab.com/es/an-1005.pdf> (Diakses pada tanggal 31 Januari 2017).
- Ide,P. (2009). *The healthy secret of dragon fruit*. Jakarta : Media Elex Komputindo.
- Isa,M.S, dan Y. Pradana. 2008. *Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram*. Konferensi Nasional Sistem dan Informatika Bali, Vol.108, No.57, Page 321-326.
- Mahmudi, 2011. *Pengolahan Pengetahuan Buah Naga*. Pusat Dokumentasi dan Inforsmasi Ilmiah. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Mizrahi et al.,2002. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga : 2
- Mizrahi, Y.E.,Raveh.Yossov, E.,Nerd,A., and Ben-Asher,J.2002. *New Fruit Crops With High Water Use Efficiency*. In:Issue innew crops and new uses.J.Janick and A.Whipkey (eds).ASHA Press, Alexandria,VA.P 216-222.
- Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Owusu, R.K. 2014. *Introduction to Food Chemistry*. CRC Press, USA.
- Pratomo, H. 2011. *Warna-Color : Colorymetry Part I – Part II*. <http://pengantar-warna.blogspot.com/favicon.ico> (Diakses pada tanggal 31 Januari 2017).
- Purnomo, 2013. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Teh Berkhasiat*. Universitas Riau, Pekanbaru
- Rohman, Saifur. (2013). *Hermeneutik Panduan ke Arah Desain Penelitian dan Analisis*. Yogyakarta : Penerbit Graha Ilmu.
- Saati, E.A.2009. Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. JIPTUMMDPPM. UMM. Malang*
- Smewing, J. 1999. *Hydrocolloids in Food Texture : Measurement and Perception*. Aspen Publisher, Gaithersbrug.
- Sudarmaji, I.B. (1984). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* (Edisi ke 2 ed.,Vol.III). Yogyakarta, DIY, Indonesia : Liberty Yogyakarta.
- Suryandari,S. 1981. *Pengambilan Oleoresin Jahe dengan Cara Ekstraksi Pelarut*. Buletin IHP, Bogor.

Szczesniak,A.S., dan Kleyn,D.H. 1963. *Consumer Awareness Of Texture and Other Food Attributes*. Food Technology. London.

Wahyuni, R. 2010. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. Universitas Yudharta Pasuruan.

Winarno, F.G.,1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yunisha, 2015. *Laporan Praktikum Kimia Analisa Instrumentasi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

Zainuddin, N.M.2012. Studi Proses Produksi Kerajinan Murni (*Refine Carrageenan*) dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Secara OHMIC: Pengaruh Lama Ekstraksi dan Suhu Alkalisasi. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.

www.scribd.com/doc/183815769/buah-naga-pdf

<http://www.sehatcenter.com/manfaat-khasiat-kulit-buah-naga-untuk-kesehatan/>