

DAFTAR PUSTAKA

- [Anonim]. 2007. *Menguatkan Fungsi Ginjal dengan Buah Naga*. www.jurnalnet.com [terhubung berkala]. <http://jurnalnet.konten.php.html> [18 desember 2011]
- Antrawinarya, I. G. N. 2013. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Ketan Dengan Lidah Buaya (Aloe Barbandesis Miller) Terhadap Karakteristik Dodol Lidah Buaya*. Skripsi:Universitas Udayana Bali.
- Alikonis, J. J. 1979. *Candy Technology*. The Avi Publishing Company Inc. Wesport Connecticut.
- Anggadiredjo, J.T., 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya:Jakarta.
- Apriyantono A. 1985. *Panduan Praktikum Pembuatan Manisan Buah-buahan*. Di dalam Buku II
- Anonim1. 2009. *Buah Naga Merah*. <http://puskesmasdwn1.files.wordpress.com>. Diakses tanggal 2 Agustus 2016. Hlm 7.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H Fleet and M. Wootton., 1987. *Food Science dalam Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia:Jakarta.
- Citramukti, I., 2008. *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis)*, (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang:Malang.
- Departemen Kesehatan R.I., 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya:Jakarta.
- Furnawanthi I. 2007. *Khasiat dan manfaat lidah buaya si tanaman ajaib*. Edisi 8 1-29. PT. AgroMedia Pustaka: Jakarta selatan
- Goutara, B. Djatmiko, W. Tjiptadi. 1985. *Dasar Pengolahan Karet*. IPB:Bogor.
- Glicksman M. 1983. *Food Hidrocolloids*. Volume II. CRC Press. Inc. Boca Rotar. Florida.
- Handoko, B dan Kosasih. 1995. *Penuntun Analisis Lateks*. Balai Penelitian Perkebunan Bogor:Bogor.

- Handayani, A.P dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan kulit buah naga (Dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintesis*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol 1: 19-24.
- Istini, S., A. Zatnika dan Suhaimi. 2003. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut*.<http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E14.htm>. Diakses Pada Tanggal akses 05 Agustus 2016.
- Ineke Mega P, Sumardi, M. Bagus H. (2013). *Pengaruh penambahan Lidah Buaya (Aloe vera) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Susu Sapi Segar dan Susu Kedelai*.
- Istini, S., A. Zatnika dan Suhaimi. 2003. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut*.<http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E14.htm>. Diakses Pada Tanggal akses 05 Agustus 2016.
- Jellen, P. 1985. *Introduction to Food Processing*. Reston Publishing Company Inc. Virginia. Hal. 83-84.
- Li Chen Wu, Hsiu-Wen Hsu, Yun-Chen Chen, Chih-Chung Chiu, Yu-In Lin and Annie Ho . 2005. *Antioxidant And Antiproliferative Activities Of Red Pitaya* . Department of Applied Chemistry, National Chi-Nan University, Nomor 1 University Road, Puli, Nantou, 545 Taiwan
- Lestari,Angka Sri, dkk. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Cetakan Pertama. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan:Institut Pertanian Bogor
- Koswara, S. 2011. Cara Sederhana Membuat Jam dan Jelly.
<http://pustakapanganku.blogspot.com/2011/06/cara-sederhana-membuat-jamdan-jelly.html>
- Koswara, S. 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi*. www.ebookpangan.com. Diakses tanggal 9 Agustus 2016. 7 Hlm.
- Kartika, B., Guritno, A.D. dan Ismoyowati, D., 1990, *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan Dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin dari sari Buah Kweni*. Skripsi Fateta. IPB:Bogor.
- Malik, I. 2010. *Permen Jelly*. iwanmalik. wordpress.com/2010/04/22/permen-jelly/ .Diakses pada tanggal 20 Oktober 2011.

- Ningsih. 2010. *Permen Keras dan Permen Lunak*.
<http://artikelislami.wordpress.com>, 2008 (5 April 2011).
- Potter, N. N. 1986. *Food Science, Fourth Edition*. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Pramudita, A., 2001, *Suplementasi Lactobacillus Aschidophilus SNP-2 Pada Kembang Gula Tape Probiotik*, Seminar Nasional Teknologi Pangan, B:163-177
- Suryowidodo CW. 1988. *Lidah Buaya (Aloe vera L) sebagai Bahan Baku Industri*. Warta Hasil Industri Pertanian. 5(2) : 66-71.
- Saati. E. 2011. *Identifikasi dan uji kualitas pigmen kulit buah naga merah (Hylocareus costaricensis) pada beberapa umur simpan dengan perbedaan jenis pelarut*. http://researchreport.umm.ac.id/research/download/abstract_research_report_176.pdf diakses Maret 2013.
- Saati, E. 2009. *Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocareus costaricensis) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. JIPTUMMDPPM.UMM:Malang.
- Suryowidodo, C.W. 1998. *Lidah Buaya (Aloe vera L) sebagai Bahan Baku Industri*. Warta I H P. 66-71.
- Sudarto, Y. 1997. *Lidah Buaya*. Kanisius:Yogyakarta
- Sulaeman, S. 2006. *Model pengembangan agibisnis komoditi lidah buaya (aloevera)*. Jurnal Agibisnis UKMK.
- Saneto, B. 2005. *Karakterisasi kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus.)*. Jurnal Agarika. Vol 2: 143-149
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Klaten: Magistra. (75): 35-36.
- Wahyu S, 1988, *Lidah Buaya (Aloe vera Linn.) sebagai Bahan baku Industri*, Warta IHP, Vol. 5, BBIHP, Bogor.
- Wahyuni, R. 2010. *Optimasi pengolahan kembang gula jelly campuran kulit dan daging buah naga super merah (Hylocereus costaricensis) dan prakiraan biaya produksi*. Jurnal Vol. 1 No. 1 Mei 2010. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang:Malang.

Winarno, F.G dan B. S. Laksmi, 1974. *Kerusakan Bahan Pangan Dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia, Jakarta.

Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan:Jakarta.

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

Yani, H.I. 2006. *Karakteristik Fisika Kimia Permen Jelly Dari Rumput Laut (Eucheuma spinosum dan Eucheuma cottonii* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Yohanes, K. 2005. *Olahan Lidah Buaya*. Surabaya: Trubus Agrisarana