

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani,W. 2020. *Uji Perbandingan Aktivitas Antibakteri Serbuk Alginat Rumput Laut Cokelat (Sargassum SP.) dengan Variasi Agen Pengekstrak* (Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry).
- Anonim. 2010. *Watermelon Caviar, an Introduction to Molecular Gastronomy*.
- Ardiyaningtyas, D. 2012. *Aplikasi Teknik Spherification dalam Pembuatan Ravioli Semangka Merah (Citrullus vulgaris Schard)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2013 tentang Batas Maksium Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pembentuk Gel.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 2013 tentang Batas Maksium Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengeras.
- Basmal, J., Wikanta, T. 2009. *Pengaruh Kombinasi Perlakuan Kalium Hidroksida dan Natrium Karbonat dalam Ekstraksi Ntrium Alginat Terhadap Kualitas Produk yang Dihasilkan*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. 8(6). Hal 45-52.
- Basri, H., Basri, Z., dan Syukur, A.2013. *Aklimatasi Bibit Tanaman Buah Naga (Hylocereus Undatus) Pada Tingkat Naungan Berbeda*. Dalam E.J Agrotekbis. 1(4). Hal. 339-345.
- BSN. SNI 06-2110-1991 : Kalsium Klorida, Jakarta.
- BSN. SNI 3140-3-2010 : Gula Kristal Putih.
- Cahyono, B. 2009. *Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina

- Chaerunisaa, A. Y., Husni, P., & Murthadiah, F. A. 2020. *Modifikasi Viskositas Kappa Karagenan Sebagai Gelling Agent Menggunakan Metode Polymer Blend*. *Journal of The Indonesian Society of Integrated Chemistry*. 12(2), 73-83.
- Choo, W.S., and Yong, W.C. 2011. *Antioxidant Properties of Two Species of Hylocereus Fruit*. *Advence in Applied Science Research*. 2(3). P. 418-425.
- Constantia, M. 2012. *Pembuatan Ravioli Sari Jeruk Medan dengan Teknik Spherification*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- De Garmo, E.G., W.G. Sullivan and J.R. Cerook. 1984. *Engineering Economy 7th Edition*. New York : Mc. Millan Publ.,Co.
- Dragon Fruit : *Hylocereus Undatus* (Haw) Britton and Rose-A Fruit for The Future. <http://www.oworldagroforestry.org/downloads/publications/pofs/B14784.pdf> . [15 September 2021].
- Erawati. 2012. *Uji Aktivitas Ekstrak Daun Pare dengan Metode DPPH dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dan Fraksi Paling Aktif*. Skripsi. Program Sarjana Ekstensi Farmasi. Depok.
- Farikha, I.N., Anam, C., Widowati, E. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknologi Sains Pangan*. 2(1). Hal. 30-38.
- Fatmawati, Laenggeng, A. H., dan Amalinda F. 2018. *Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. *Jurnal Kolaboratif Sains* 1(1).
- Fischbacher, R., Szulansky, H., Placko, J. 2011. *Molecular Gastronomy*. OTB Food. Toronto.
- Flinn Scientific. 2016. Publication No. 91070. *Sodium Alginate: Food Additives*. <https://www.flinnsci.com/api/library/Download/3a0c348137584c589ac2f6d5b43148d9>. [28 September 2021].

- Gill, M.L., Tomas-Barberan, F.A., Hess-Pierce, B., and Kader, A.A. 2002. *Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Content of Nectarine, Peach, and Plum Cultivars From California*. *J. Agric. Food Chem.* 50(17). P. 4976-82.
- Guiry, S.M.D. 2016. *The Seaweed Site : Information on Marine Algae*.
- Gunasena, H. P. M., Pushpakumana, D. K. N. G., and Kariyawasam, M. 2006.
- Handayani, A. M., Peranginangin, R., Fransiska, D., Djagal, W.M., Supriyadi. 2015. *Pengaruh Konsentrasi CaCl₂ dan Alginat Terhadap Karakteristik Analog Bulir Jeruk dari Alginat*. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 10(2). Hal. 163-172
- Ivani, T. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Jamaludin, N. A., Ding, P., and Hamid, A. A. 2011. *Physico Chemical and Structural Change of Red-Fleshed Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus) During Fruit Development*. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 91(2). P. 278-285.
- Kambodji, A D. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Sodium Alginat dan Jenis Garam Kalsium Terhadap Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, dan Sifat Gel Kaviar yang Dibuat dengan Teknik Basic Spherification*. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Lebon, M T. 2021. *Komposit Selai Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus L.) dengan Pisang Ambon (Musa paradisiaca L.)*. Skripsi. Univesitas Bosowa Makassar.
- Lestari, A. S., & Santoso, E. B. 2018.. *Identifikasi Aliran Nilai Tambah Komoditas Unggulan Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi*. *Jurnal Teknik ITS*, 7(2), C119-C124.
- Lestario, L. N., Herawati, D., & Andini, S. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Alginat dan CaCl₂ terhadap Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan, dan Karakteristik Sensoris Buah Duwet (Syzygium cumini Linn) Restrukturisasi*. *Agritech*. 36(3). Hal. 261-269.
- Mahattanatawee, K., Manthey, J.A., Luio, G., Talcott, S.T., Goodner, K., Baldwin, E. A. 2006. Total Antioxidant Activity and Fiber Content of Select Florida.

- Grown Tropical Fruits. *Jurnal Agricultural and Food Chemistry*. 54. 7355-7363.
- Mamala, S. 2012. *Panen dan Pasca Panen Tanaman Buah Naga (Hylocereus Sp) di Kebun Sabila farm Desa Pakembinangun Sleman Jogjakarta*. <http://stevenmamalaunhairternate.blogspot.com/2013/01/panen-dan-pasca-panen-tanaman-buah-naga.html> . [20 September 2021].
- Mc.Hugh, D.J. 2008. *Production, Properties and Uses of Alginates*. Dalam FAO Corporate Document Repository. Production and Utilization of Product from Commercial Seaweeds. <http://www.fao.org/docrep/006/y4765e08.htm>. [21 September 2021].
- Novianti, C.C. 2019. *Kandungan Serat Pangan Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisik Puding Kulit Jeruk Limau dengan Penambahan Labu Kuning*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Pratama, R. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Jus Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (Haw.) Britton & Rose) dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose) dengan Metode DPPH*. Skripsi. Universitas Sumatera Medan.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. 2018. *Antosianin dan Pemanfaatannya*. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (Kopsia arborea blume.) dengan Berbagai Pelarut Kovalen*, *Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Putra, A. Z. S. 2013. *Aplikasi Teknik Spherification Pada Ekstrak Kulit Buah Manggis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Putriyana, R. S., Abdulah, I., Purwaningsih, I., & Silvia, L. 2018. *Sintesis Natrium Alginat dari Sargassum sp. dengan Proses Leaching*. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar (Vol. 9, pp. 89-93)*.
- Rasyid, A. 2005. *Beberapa Catatan Tentang Alginat*. *Oseana Volume xxx. No.1*. Hal. 9-14.
- Robins. 2007. *Buku Ajar Patologi*. Vol 1. Edisi 7. Jakarta : Kedokteran EGC.

- Sadikin, M. 2008. *Radikal Bebas Harus Dikendalikan*. Media Indonesia. Hal 17.
- Santos, T.D., Albarelli, J.Q., Beppu, M.M., and Meirles, M.A.A. 2011. *Stabilization of Anthocyanin Extract from Jaboticaba Skins by Encapsulation Using Supercritical CO₂ as Solvent*. Food Research Internasional. 50. P. 617-624.
- Sen, D.J. 2017. *Cross Linking of Calcium Ion in Alginate Produce Spherification in Molecular Gastronomy by Pseudoplastic Flow*. World Jurnal of Pharmaceutical Sciences. 5(1). P. 1-10.
- Stinzing, F.C., Herbach, K.M., Moshammer, M.R., Kugler, F., and Carle, R. 2008. *Betalain Pigments and Colors Quality In Chaterine, Culver & R.E Rolstad (Eds. Color Quality of Fresh and Processed Food)*. Washington DC. Oxford University Press. P. 82-101.
- Stone, H and Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices*. Edisi Ketiga Elsevier Academic Press, USA.
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. 2005. http://swarnabhumi.com/dragonfruit/health_benefits_of_dragonfruit.htm., Februari 18th, 2015. [20 Agustus 2021].
- This, H. 2006. Food for Tomorrow? How The Discipline of Molecular Gastronomy Could Change The Way We Eat. EMBO Repost. 7(11). P. 1062-1066.
- Widianingsih, M. 2017. *Aktivitas antioksidan ekstrak metanol buah naga merah (Hylocereus polyrhizus (FAC Weber) Britton & Rose) hasil maserasi dan dipekatkan dengan kering angin*. Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan, 3(2), 146-150.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kansius
- Yong, D.H., Song, M.K,m Yoon, H.H. 2011. *Effect Of Sodium Alginate Concentration On Physical and Sensory Characteristics Of Persimmon Calcium Alginate Beads*. Korean Journal of Food and Cookery Science (27). P. 497-505.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. T. M. 2017. *Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar–agar dari Rumput Laut Kering pada Beberapa Pasar Tradisional*. Jurnal Sains Natural, 2(2), 101-115.

Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Jakarta : Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Badan Riset dan Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan.