

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, F. N., Isharyani, M. E., Rahayu, D. K., Sitania, F. D., & Saptaningtyas, W. W. E. (2018). Pengembangan produk olahan buah naga merah Kaltim yang cocok dipasarkan dengan sistem usaha gerobak waralaba. *Journal Industrial Servicess*, 3(2).
- Bumi, D. S. (2015). Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging dan Kulit Buah. Simamora, D., & Rossi, E. *Penambahan Pektin Dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Faridah, A., Holinesti, R., & Syukri, D. (2015). Identifikasi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*.
- Febriani, R., Kuswanto, K. R., & Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Selai Fungsional yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)-Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*)-Nanas Madu (*Ananas Comosus*) dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1).
- Fitria, S. K. (2016). *Pembuatan Selai Lembaran dari Campuran Kolang-kaling (Arenga pinnata, M) dan Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).
- INTANI, V. (2015). *OPTIMASI EKSTRAK ETANOLIK KULIT BUAH NAGA MERAH (Hylocereus undatus) DAN TITANIUM DIOKSIDA SEBAGAI PEWARNA ALAMI DAN AGEN TABIR SURYA PADA SEDIAAN LIPSTIK MENGGUNAKAN METODE SIMPLEX LATTICE DESIGN* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

- Muafiroh, A. (2017). *KUALITAS ORGANOLAPTIK DAN KANDUNGAN GIZI PADA SELAI KULIT BUAH NAGA SUPER MERAH (Hylocereus Costaricensis)* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Septiani, I. N., Basito, B., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(1).
- Simangunsong, D. (2014). *Kajian Kandungan Zat Makanan Dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (Hylocereus Sp.) Sebagai Bahan Pakan Ternak* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Sugianto, L. A. (2018). *Pengaruh konsentrasi carboxymethyl cellulose (CMC) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai kopi dengan carrier kabocha (Cucurbita maxima L.)* (Doctoral dissertation, Widya Mandala Catholic University Surabaya).
- Waladi, W., Johan, V. S., & Hamzah, F. (2015). *Pemanfaatan kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus.) Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim* (Doctoral dissertation, Riau University).