

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti L H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Andie & Hadia. 2014. *Kreasi Bolu kukus Istimewa*. Linguakata : Surabaya.
- Anwar S. 2009. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan*. Erlangga : Jakarta.
- Arikunto S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rieka cipta : Jakarta.
- Citramukti I, 2008. “Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)”. Skripsi Jurusan THP.Universitas Muhammadiyah Malang.
- Cahyono B. 2009. *Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina : Jakarta
- Depkes RI. 2010. Permenkes RI No. 293/Menkes/Per/V/85,tahun 2010.tentang Batas maksimum penggunaan zat pewarna yang diizinkan di Indonesia
- Emil S. 2011. *Untung Berlipat Dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lily Publisher : Jakarta
- Erdia F. 2014. *Mudah Membuat Bolu Kukus Hias Untuk Pemula*. Kawan Pustaka: Jakarta
- Handayani P A & Rahmawati A, 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Penganti Pewarna Sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 1(2). 19-24
- Huda N, Djufri & Laila S. 2017. Perbandingan Perendaman Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var. Raja) Dan Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisik Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*. 2(1). 63-77
- Kristanto D. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Swadaya : Jakarta
- Lily T. Erwin. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia : Jakarta
- Notoatmodjo S. 2011. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta : Yogyakarta

- Noor I M, Evi Y & Zulfalina. 2016. Identifikasin Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokomia. *Journal of Aceh Physics*. 5(1). 14-16
- Putraprabu. 2010. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Karya Adisasmito : Yogyakarta
- Putra, I R, Asterina & Laila I. 2014. Gambaran Zat Pewarna Merah Pada Saus Cabai yang Terdapat Pada Jajanan Yang di Jual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Baru. *Artikel Penelitian*. 297-303
- Putri, Ni Ketut, M. I Wayan Gede G & I Wayan S. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*. 243-251
- Simanjuntak L, Chairina S & Fatimah. 2014. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhicus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. 2(3) : 25-29
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta : Bandung
- Suryabrata, S. 2010. *Metodologi Penelitian*. Raja Grafindo Persada : Jakarta
- Wahyuni R. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(1) : 68-85
- Waladi, Vonny S J & Faizah H. 2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Jom Faperta*. 2(1)
- Winarno F G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia : Jakarta