

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyana, I 2013, *Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (Clarias sp) dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya*, Skripsi Program Sarjana, Universitas Negeri Semarang
- Ariks, 2006, *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Nonberas Bali*, Denpasar, Bandung
- Ashari, S 2011, *Benefit of Dragon Fruit En Veg*, diakses 25 Maret 2016 <http://frutveg.blogspot.com/>
- Cahyono, B 2009, *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*, Pustaka Mina
- Chevion, 2003, 'Plasma Antioxidants Status and Cell Injury After Severe Physical Exercise', *Proceedings of the National Academy of Sciences USA Journal*, vol.100, Issue9: 5119-5123
- Fatimah, Siti, 2014, *Jajanan Anak Paling Enak*, Depok: Kriya Pustaka
- Francis, 1976, *Analysis of anthocyanins, Anthocyanin as Food Color, Series Food Science and Technology*, Academic Press, New York
- Grigelmo-Miguel, Martin-Belloso, O 1999, 'Comparison of dietary fibre from byproducts of processing fruits and greens and from cereals', *Lebensmittei Wissenschaft and Technolohgie*, 32(8), 503-508
- Gunawan dan Setyawati, 2011, 'Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas Ekstrak Kulit Kayu Raru (Cotylelobiumsp.)', *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, vol. 29 No. 4
- Hidayah, T 2013, *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus)*, Skripsi Program Sarjana, Universitas Negeri Semarang
- Ide, P 2009, *Health Secret of Dragon Fruit*, Gramedia, Jakarta

- Ji, L 1999, *Antioxidants and Oxidative stress in Exercise, Proceeding of the Society for Experimental Biology and Medicine* 222: 283-292
- Kristanto, D 2008, *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Langseth, L 1995, *Oxidant, Antioxidant, and Disease Prevention*, International Life Science Institute press, Belgium
- Leong, Shui, G 2002, 'An Investigation of Antioxidant Capacity of Fruit in Singapore Markets', *Food Chemistry*, 76 : 69-75
- Li Chen Wu, 2005, *Antioxidant And Antiproliferative Activities Of Red*
- Lies, S 2005, *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*, Kanisius, Yogyakarta
- Marlina, 2012, 'Analisis Proksimat dan Toksisitas Akut Ekstrak Daun Sirih Merah yang Berpotensi Sebagai Antidiabetes', *Jurnal Gizi dan Pangan*, ISSN 1978-1059
- Martinus, 2015, 'Faal Paru pada Polisi Lalu Lintas Jakarta Pusat dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi', *J Respir Indo*, vol. 35 No. 2
- Moss, B 2002, *The Chemistry of Food Colour*. Di dalam: D.B. MacDougall, Editor, 2002, *Colour in Food: Improving Quality*, Washington: CRC Press
- Mukono, H 2005, *Toksikologi Lingkungan*, Surabaya: Airlangga University Press.
- Nurbiantara, S 2010, *Pengaruh Polusi Udara Terhadap Fungsi Paru Pada Polisi Lalu Lintas di Surakarta, Skripsi Program Sarjana, Universitas Sebelas Maret*
- Prakash, 2001, 'Antioxidant Activity', *Medaltion Laboratories Analytical Progres*, Vol. 19 (2)

- Prior, 1998, 'Antioxidant capacity as influenced by total phenolic and antochyanin content, maturity and variety of *Vaccinium* Spesies', *Journal Agric Food Chem*, 46 (7):2686-2693
- Purwaningsih, I 2011, *Pembuatan Mentega Buah Naga (Kajian Ekstrak Buah Naga: Konsentrasi Sorbitol)*, Skripsi Program Sarjana, Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur Surabaya
- Putri, 2015, 'Aktivitas Antioksidan dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya', *Jurnal Kimia*, ISSN 1907-9850
- Saneto, B 2009, 'Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (*H. polyrhizus*)', Vol II, No.2
- Saati, EA 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
- Silalahi, J 2010, *Makanan Fungsional*, Kanisius, Yogyakarta
- Suwaji, 1979, Laporan Penelitian Tentang Pemanfaatan Sumber Nabati Sebagai Pewarna dalam Industri Makanan dan Minuman, Balai Penelitian, Semarang
- Sudarmi, 2015, *Ekstraksi Sederhana Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami*, *Eksergi*, Vol XII, No. 01. 2015
- Syamsiah, I 2003, *Khasiat & Manfaat Bawang Putih*, AgroMedia Pustaka, Jakarta
- Thannical, V 2000, 'Reactive Oxygen Species in Cell Signaling', *Am J Physiol*, 279(6): 1005-1028
- Umayah, 2007, 'Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt. & Rose)', *Jurnal ILMU DASAR*, Vol. 8 No. 1

- Wahyuni, R 2011, 'Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly', Universitas Yudharta Pasuruan, *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 2 No. 1
- Waladi, 2015, 'Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim', *Jom Faperta*, Vol. 2 No. 1
- Wang, H 2007, 'Oxygen radical absorbing capacity of anthocyanins', *J Agric Food Chem*, 45:304-309
- Winarno, 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarsi, H 2007, *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Cetakan ke-1, Yogyakarta
- Wisesa, 2014, 'Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstraksi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2 No.3 p.88-97
- Yusad, Y 2003, *Polusi Udara di Kota-Kota Besar di Dunia*, Fakultas Kesehatan Masyarakat USU, Medan