

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Andriani, D. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)*. (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anugrah, R. (2011). *Minuman Santan Kelapa (Cocos nucifera L.) Rendah Lemak dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia rebaudiana Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Berbasis Santan Kelapa*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariffin, A. A., Bakar, J., Tan, C. P., Rahman, R. A., Karim, R., & Loi, C. C. (2008). Essential Fatty Acids of Pitaya (Dragon Fruit) Seed Oil. *Food Chemistry*, 114(2), 561-564.
- Astawan, M dan Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Dani, I. W., Nurtjahja, K., & Zuhra, C. F. (2012). Penghambatan Pertumbuhan *Aspergillus flavus* dan *Fusarium moniliforme* oleh Ekstrak Salam (*Eugenia polyantha*) dan Kunyit (*Curcuma domestica*). *Saintia Biologi*, 1(1), 8-14.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Depkes
- Effendy, A. P. (2015). *Pengaruh Waktu Fermentasi Yoghurt dan Penambahan Sari Buah Naga Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan Yoghurt Terfortifikasi Sari Buah Naga Merah*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

- Elastri, A., Faridah, A., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 8(1).
- Erawati. (2012). *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Garciniadaedalanthera Pierre dengan Metode DPPH (1,1 Difenil Pikrilhidrazil) dan Identifikasi Golongan Senyawa Kimia dari Fraksi Paling Aktif*. (Skripsi). FMIPA, Universitas Indonesia, Depok.
- F, Yulia Rachma. (2016). *Penerapan Tepung Sukun Sebagai Penambahan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roll Cake Kukus*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung
- Fajriani, Q. H. (2013). *Penentuan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dan Produk Olahannya Berupa Permen Jelly*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Fessenden dan Fessenden. (1986). *Kimia Organik Edisi Ketiga*. Jakarta: Erlangga
- Garcia, E. J., Oldoni, T. L. C., Alencar, S. M. D., Reis, A., Loguercio, A. D., & Grande, R. H. M. (2012). Antioxidant Activity by DPPH Assay of Potential Solutions to be Applied on Bleached Teeth. *Brazilian dental journal*, 23(1), 22-27.
- Gordon, M. H. (1990). *The Mechanism of Antioxidants Action in Vitro*. In B.J.F. Hudson, editor. *Food Antioxidants*. Elsevier Applied Science. London
- Gunasena, H. P. M., Pushpakumara, D. K. N. G., & Kariyawasam, M. (2007). Dragon Fruit *Hylocereus undatus* (Haw.) Britton and Rose. *Underutilized fruit trees in Sri Lanka*. New Delhi, World Agroforestry Centre, 110-142.

- Hanani, E., Munim, A., & Sekarini, R. (2005). Identifikasi Senyawa Antioksidan dalam Spons *Callyspongia* sp dari Kepulauan Seribu. *Pharmaceutical Sciences and Research (PSR)*, 2(3).
- Harborne, J. B. (1987). *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan, Edisi Kedua*. Bandung: ITB
- Hartoyo, A. (2003). *Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius
- Hidayati, N. (2009). *Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Daun Teh (Camellia sinensis L, v. assamica) Tua Hasil Ekstraksi Menggunakan Pelarut Akuades dan Etanol*. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Malang, Malang.
- Imelda, I., Nurmiati, N., & Periadnadi, P. (2015). Pengaruh Pencucian Media Serbuk Gergaji Terhadap Keberadaan dan Aktivitas Beberapa Enzim Media dan Tubuh Buah Jamur Tiram Putih. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 4(3).
- Kim, H., Choi, H. K., Moon, J. Y., Kim, Y. S., Mosaddik, A., & Cho, S. K. (2011). Comparative Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red and White Pitayas and Their Correlation with Flavonoid and Polyphenol Content. *Journal of food science*, 76(1).
- Kristanto, D. (2008). *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Lenny, S. (2006). *Terpenoid dan Steroid*. Medan: Departemen Kimia FPMIPA USU
- Liaotrakoon, W., Van Buggenhout, S., Christiaens, S., Houben, K., De Clercq, N., Dewettinck, K., & Hendrickx, M. E. (2013). An Explorative Study on The Cell Wall Polysaccharides in The Pulp and Peel of Dragon Fruits

Windy Nurul Almas, 2017

PENGARUH PENAMBAHAN DAGING BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN SENSORI PADA BOLU kukus

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- (*Hylocereus* spp.). *European Food Research and Technology*, 237(3), 341-351.
- Marliana, S. D., & Suryanti, V. (2005). Skrining Fitokimia dan Analisis Kromatografi Lapis Tipis Komponen Kimia Buah Labu Siam (*Sechium edule* Jacq. Swartz.) dalam Ekstrak Etanol. *Biofarmasi*, 3(1), 26-31.
- Nur, D. S. (2016). *Penambahan Bahan Baku Ubi Merah Kepada Kue Tradisional Kue Lumpur Terhadap Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Nurjanah, S. (2008). *Modifikasi Pektin untuk Aplikasi Membran dengan Asam Dikarboksilat Sebagai Agen Penaut Silang*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurlela, J. (2015). The Effect of Leaf Green Grass Jelly Extract (*Cyclea L. barbata* Miers) to Motility in Mice Balb/C Male That Exposed Smoke. *Majority*, 4(04).
- Oktaviani, E. P., Purwijantiningsih, LM. E., & Pranata, F. S. (2014). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1-15.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., & Anggraini, D. Z. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *GRADIEN*, 8(2), 819-824.
- Pandiangan, D. (2009). *Produksi Metabolit Sekunder Alkaloid Secara In Vitro*. Bandung: UNPAD PRESS

- Panjuantiningrum, F. (2009). *Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan*. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka
- Pham-Huy, L. A., He, H., & Pham-Huy, C. (2008). Free Radicals, Antioxidants in Disease and Health. *Int J Biomed Sci*, 4(2), 89-96.
- Prabowo, A. R. (2016). *Studi Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Produk Kelor Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca
- Purwaningsih, S. (2012). Aktivitas Antioksidan dan Komposisi Kimia Keong Matah Merah (*Cerithidea obtusa*). *Ilmu Kelautan: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 17(1), 39-48.
- Rahmawati, B., & Mahajoeno, E. (2009). Variation of Morphology, Isozymic and Vitamin C Content of Dragon Fruit Varieties. *Bioscience*, 1(3), 131-137.
- Rebecca, O. P. S., Boyce, A. N., & Chandran, S. (2010). Pigment Identification and Antioxidant Properties of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9(10), 1450-1454.
- Redha, A. (2010). Flavonoid: Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya dalam Sistem Biologis. *Jurnal Belian*, 9(2), 196-202.

- Sa'adah, L. (2010). *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Tanin dari Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Sangi, M., Runtuwene, M. R., Simbala, H. E., & Makang, V. (2008). Analisis Fitokimia Tumbuhan Obat di Kabupaten Minahasa Utara. *Chemistry Progress*, 1(1), 47-53.
- Sangi, M. S., Momuat, L. I., & Kumaunang, M. (2012). Uji Toksisitas dan Skrining Fitokimia Tepung Gabah Pelepah Aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2), 127-134.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Universitas Andalas Press
- Setiawan, E. (2002). *Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Margarin Manis dengan Penambahan Aspartam*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan, I. Bolu Kukus Santan Simple. Di dalam Cookpad.com. *Resep Bolu Kukus Santan*. [Online]. Tersedia: <https://cookpad.com/id/resep/911189-bolu-kukus-santan-simple>. Diakses 21 Februari 2017.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. (2015). Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Agric*, 27(1 & 2), 38-43.
- Silahahi, J. (2006). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & Wijaya, S. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Surabaya, Universitas Surabaya.

- Stintzing, F. C., & Carle, R. (2004). Functional Properties of Anthocyanins and Betalains in Plants, Food, and In Human Nutrition. *Trends in food science & technology*, 15(1), 19-38.
- Suhardjito, YB. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi
- Tharanathan, R. N. (2003). Biodegradable Films and Composite Coatings: Past, Present and Future. *Trends in Food Science & Technology*, 14(3), 71-78
- Waladi., V. S. J., & Faizah, H. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*.) Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta*, 2(1).
- Wijayani, L. (2014). *Pengaruh Penambahan Kulit Manggis Terhadap Produk Cake (Cheesecake, Bolu Kukus dan Muffin) Berbasis Pewarna dan Daya Tahan Simpan*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Winarno. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarsi, H. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius
- Winarsi, H., Yuniati, A., & Purwanto, A. (2013). Deteksi Aging Pada Perempuan Berdasarkan Status Antioksidan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 45(3), 141-146.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., Chiu, C. C., Lin, Y. I., & Ho, J. A. A. (2006). Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya. *Food Chemistry*, 95(2), 319-327.