

DAFTAR PUSTAKA

- Addion Nizori, N. S. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Makanan Alami. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30 (2), 228-233.
- Agung. (2019, Juni 14). *Pewarna Alami Makanan : Penjelasan, Ciri-ciri, dan Contoh*. Retrieved April 04, 2022, from Blogspot: <https://fsagung.blogspot.com/2019/06/pengertian-pewarna-alami-pada-makanan.html?m=1>
- Ajam, A. (2020, Agustus 4). *Antosianin*. Retrieved Maret 13, 2022, from Wikipedia: <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Antosianin>
- Ando. (2017). *Sifat Fisika dan Kimia Antosianin Warna dan Stabilitas Antosianin*. Retrieved Maret 28, 2022, from 123dok: <https://text-id.123dok.com/document/7q0x2gxq6-sifat-fisika-dan-kimia-antosianin-warna-dan-stabilitas-antosianin.html>
- Anna. (2020). *Putih Telur* . Retrieved from Wikipedia.
- Arif. (2015). *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami dengan Metode Ekstraksi*. Palembang: Polsri.
- Dimma21. (2021, November 25). *Asam Sitrat*. Retrieved Februari 25, 2022, from Wikipedia: https://id.m.wikipedia.org/wiki/Asam_sitrat
- Ferdiansyah. (2015). *Pemanfaatan kulit buah naga merah (Hylocereus polyrrhizus) sebagai pewarna alami dengan metode ekstraksi*. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Handari. (2021, Desember 31). *Etanol*. Retrieved Maret 11, 2022, from Wikipedia: <https://id.wikipedia.org/wiki/Etanol>
- Hutan, Z. (2020, Maret 16). *Jenis-Jenis Metode Ekstraksi*. Retrieved Maret 13, 2022, from ZEGA HUTAN: <https://www.zegahutan.com/2020/03/jenis-jenis-metode-ekstraksi.html?m=1>
- Instrumen, K. L. (2020). *Penuntun Praktikum Kimia Analitik Instrumen*. Palembang, Sumatera Selatan: Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Janur Bisma Tama, S. K. (2015). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia* N.E.BR.) Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan MgCO₃. *Jurnal Industria Vol. 3 No. 1, 3*, 73-82.

- Kakakid. (2021, November 15). *10 Manfaat Kulit Buah Naga untuk Kesehatan*. Retrieved from Bunga Bunga: <https://bungabunga.co.id/manfaat-kulit-buah-naga/>
- Karjono, A. (2018). *Maltodekstrin*. Retrieved from Wikipedia: <http://id.m.wikipedia.org/wiki/Istimewa:History/Maltodekstrin>
- Kurniawan, F. (2020). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Buah Naga*. Retrieved from Fredikurniawan.com.
- Kurniawan, F. (2020). *Klasifikasi Tanaman Buah Naga*.
- Lidya Simanjuntak, C. S. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia, USU*.
- Loretha Natalia Samber, H. S. (2015). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Pendidikan Biologi FKIP UNS*, pp. 1-4.
- Lukyani, L. (2021, Agustus 23). *Kompas*. Retrieved Maret 31, 2022, from Buah Naga Merah : Nama Latin, Kandungan Gizi, dan Manfaat: <https://www.google.com/amp/s/amp.kompas.com/sains/read/2021/08/23/183200923/buah-naga-merah--nama-latin-kandungan-gizi-dan-manfaat>
- Mahmud, M. (2017, Januari 16). *Pewarna Alami*. Retrieved April 04, 2022, from SCRIBD: <https://id.scribd.com/document/336651896/Pewarna-Alami>
- Medi. (2015). *Klasifikasi Zat Warna*. Retrieved from Baca Medi: <https://www.bacamedia.com/jenis-zat-warna-dan-klasifikasinya/>
- Munirayati, R. M. (2017). Pembuatan Serbuk Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan. *Vol. 2 No. 4 November 2017*, 2, 491-497.
- Nanda Rudy Wibawanto, V. K. (2015). Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) Dengan Metode Oven Drying. *ISBN 978-602-99334-3-7,5, 5*, 38-43.
- Ni Ketut Meidayanti Putri, I. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Suler Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*.
- Permatasari, A. (2019, November). *Apa yang dimaksud dengan Antosianin?* Retrieved April 05, 2022, from Dictionio.
- Prima Astuti Handayani, A. R. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Vol. 1 No. 2 Desember 2015*, 19-24.

- Purnomowati. (2016). Keunggulan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*).
- Raynaldi Syarief Armanzah, T. Y. (2017). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipamoea batatas* L., Poir). *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2017*.
- Rinawati, Z. S. (2021). Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Berbagai Tanaman Tropis Dengan Metode Oven Drying. *Vol. 2 No. 2 Juli 2021*, 2, 101-108.
- Savira. (2021). Laporan Akhir Pembuatan Sabun Cair dari Kulit Buah Naga Merah. Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Tama. (2015). *Pembuatan serbuk pewarna alami daun suji*.
- Tian, P. (2016, Februari). *Pengertian Ekstraksi*. Retrieved April 05, 2022, from Temukan Pengertian: <https://www.temukanpengertian.com>
- Wahyuni, R. (2011). PEMANFAATAN KULI BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus costaricensis*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN PEWARNA ALAMI PADA PEMBUATAN JELLY. *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 2 No. 1 November 2011*, 2, 68-84.
- Yuliana, S. K. (2015). Pembuatan Pewarna Bubuk Alami dari Daun Jati (*Tectonagrandis* Linn f.). *Teknologi Industri Pertanian*.