

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ali, M. (2016). Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Optimization Of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Skin Tea Processing. *AGRITEPA, Vol. II, N, 216–223*.
- Alifyana, F., Rohadi, & Sani, E. Y. (2018). Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Stabilitas Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinensis* Linn.) Jenis Teh Putih. *Teknologi Hasil Pertanian, 1, 6*.
- Ananda, A. D. (2009). *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia sinensis) Rempah Instan*. Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N. & Faradilla, F. (2012). *Pewarna Alami Untuk Pangan (24th ed.)*. Bogor: SEAFASST Center, Institut Pertanian Bogor.
- Anis, E. (2002). Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Jurnal Gamma, 6*.
- Ardianta, I. K., Yusa, N. M., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Suhu Pencelupan Terhadap Karakteristik Minuman Teh Herbal Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, Vol. 8 No., 23*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2000). *SNI 01-1902 Tahun 2000*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *SNI 3836:2013. Teh Kering dalam kemasan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badarinath, A. V., Rao, K. M., Chetty, C. M. S., Ramkanth, S., Rajan, T. V. S., & Gnanaprakash, K. (2010). A Review on In-Vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations. *International Journal of Pharmaceutics Technology Research., 2 (2), 1276–1285*.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. (2006). *Budidaya Tanaman Krisan*. BPTP Yogyakarta.
- Chaturvedula, V. S. P., & Prakash, I. (2011). The aroma, taste, color, and bioactive constituents of tea. *Journal of Medicinal Plants Research, Vol.5, 11*.
- Damayanti, D. (2008). *Buku Pintar Tanaman Obat*. Jakarta: Agromedia.
- Danamurti, & Roselina. (2009). *Teh*. Yogyakarta: Jogja Great Publisher.
- Departemen Pertanian. (2009). *Pedoman Buku Budidaya Standart Operating Procedure (SOP) Buah Naga (Hylocereus undatus)*. Direktorat Hortikultura

Departemen Pertanian.

- Gutteridge, J. M. C. dan B. H. (2000). *Free radicals and antioxidants*. Oxford University Press.
- Hayati, E.K., U. S. B. dan R. H. (2012). Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak kelopak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) : Pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal Kimia*, (VI) 2, 138–147.
- Hor, S. Y., M. Ahmad, E. Farsi, M. F. Yam, Hashim, M. A., Lim, C. P. (2012). *Safety Assessment of Methanol Extract of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) : Acute And Subchronic Toxicity Studies*.
- Huda, D.K., Muhammad, Cahyono, Bambang, Limantara, L. (2008). *Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Kandungan Kurkuminoid dalam Rimpang Temulawak*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- IB. Ketut Widnyana Yoga, S.TP., M. S. (2018). *Analisis Senyawa Kimia Daun Kecapiring* (1st ed.). Yogyakarta: Plantaxia.
- Idawani. (2012). *Budidaya Buah Naga*. Aceh: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Jaafar, R. A., Ridhwan, A., dan Mahmud, N. Z. (2009). Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences* 6, 7, 1341–1346.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.
- Juniaty, T. B. (2013). Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol.19 No., 12–16.
- Juwita, C. (2012). *Kajian Karakteristik Edible Film Berbasis Pati Ganyong (Canna edulis kerr) Yang Ditambah Plasticizer Sorbitol*. Universitas Padjajaran.
- Kementerian Kesehatan R.I. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan R.I.
- Kristanto. (2008). *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan Di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kwartiningsih, E., Prastika, A., & Triana, D. L. (2016). Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1, B6-3.
- Latief. (2000). *Teknologi Kemasan Plastik Biodegradable*. Bogor: Hayati-IPB.
- Luximom-Ramma, A., T. Bahorun, M.A. Soobrate, O. I. A. (2002). Antioxidant Activities of Phenolic, Proanthocyanidin, and Flavonoid Components in Extract of *Cassia fistula*. *Jurnal Agric Food Chem*, 50, 5042–5047.
- Mahmudi. (2011). *Pengelolaan Pengetahuan Buah Naga Budidaya dan*

- Pemanfaatannya*. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Marsh, K. and B. B. (2007). Food packaging – roles, materials, and environmental issues. *Journal Food Sci*, 72(3), R39–R55.
- Mitasari, A. (2012). *Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus Britton & Rose) Menggunakan Metode DPPH (1,1-Defenil-2-Pikril Hidrazil)*. Universitas Tanjungpura.
- Molyneux, P. (2004). The Use of DPPH for Estimating Antioxidant Activity. *Journal of Science and Technology*, Vol. 26 (2), 211–219.
- Mondello, L., Costa, F., Tranchida, P. Q., Dugo, P., Presti, M. L., Festa, S., ... Dugo, G. (2005). Reliable Characterization of Orange Aroma Arofiles By Automated Headspace Solid Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry With The Support of A Dual Filter Mass Spectra Library. *Journal of Separation Science*, 28, 1101.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Winahansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04 No, 289.
- Norman, W. D. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan* (T. M. Muljohardjo, Ed.). Jakarta.
- Nuria, M., Faizatun, A., & Sumantri. (2009). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Jarak Pagar (*Jatropha curcas* L) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella typhi*. *Mediagro. Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(2), 26–37.
- Nurlita, S. (2008). *Isolasi Kafein Dari Limbah Teh Hitam Ctc Jenis Powdery Secara Ekstraksi*. Institut Pertanian Bogor.
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M.R., dan Rahim, K. K. (2010). Antioxidant Study of Pulps and Peels of Pragon Fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal*, 17, 367–365.
- Ovando, C. (2009). Chemical Studies of Anthocyanins: A Review. *Journal Food Chemistry*, 4, 859–871.
- Panggalih, A. I. (2010). *Pengaruh Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Pada Umur Simpan Teh Hijau*. Intitut Pertanian Bogor.
- Putri, T. W. M. (2014). *Uji Kalsium Dan Organoleptik Teh Kombinasi Daun Sirsak Dan Kulit Buah Naga Merah Dengan Variasi Suhu Pengerinan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ramlah. (2017). *Penentuan Suhu dan Waktu Optimum Penyeduhan Daun Teh Hijau (Camellia Sintesis L.) P+2 Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin dan Katekin*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar.
- Renasari, N. (2010). *Budidaya Tanaman Buah Naga Super Red Di Wana Bekti Handayani*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rohdiana, D dan Widiantera, T. (2008). Aktifitas Polifenol Teh Sebagai

- Penangkap Radikal Bebas. *Pangan Nasional .IPBL*, 38(1), 98–111.
- Rukmana, R., & Mulyana, A. E. (1997). *Krisan (Seri Bunga Potong)*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Samsudin, E., & Khoirudin. (2011). *Ekstraksi Filtrasi Membran dan Uji Stabilitas Zat Warna Dari Kulit Manggis (Garcinia mangostana)*. Universitas Diponegoro.
- Sembiring. (2009). *Pengaruh Kadar Air Bubuk Teh Hasil Fermentasi*. Universitas Sumatra Utara.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Intitut Pertanian Bogor.
- Simanjuntak, L., & Sinaga, C. (2014). *Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. 3(2), 25–29.
- Soelarso, R. B. (1996). *Budidaya Jeruk Bebas Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius.
- Srivastava, J. ., Shankar, E., & Gupta, S. (2010). Chamomile : A Herbal Medicine of The Past with Bright Future. *Molecular Medicine Report*, Vol.3, 895–901.
- Sun, Q. L., Hua, S., Ye, J. H., Zheng, X. Q., & Liang, Y. R. (2010). Flavonoids and Volatiles in Chrysanthemum morifolium Ramat Flower from Tongxiang County in China. *African Journal of Biotechnology*, 9(25), 3817–3821.
- Syaipulloh, M. (2014). *Indonesian Tea Statistics*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. (2015). *Kandungan Zat Gizi Daging dan Kulit Buah Naga Merah*.
- Tanuwijaya, Y. (2009). *Tea: The Drink That Changed the World*, . 35.
- Ulandari, D. A. T., Nocianitri, K. A., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). PENGARUH SUHU PENGERINGAN TERHADAP KANDUNGAN KOMPONEN BIOAKTIF DAN KARAKTERISTIK SENSORIS TEH WHITE PEONY. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Vol.8(No.1), 43–44.
- Untari, E., & Mudjijono. (2004). *Minyak Atsiri Dari Kulit Jeruk*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Van Steenis, C. G. (1975). *Flora Voor de Scholen in Indonesie* (edisi VI; M. diterjemahkan oleh Sorjowinoto, Ed.). Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.
- Vincent, H. W. (2017). *Perbandingan Efek Teh Hitam (Camellia sinensis L.) Dengan Teh Chamomile (Matricaria recutita L.) Terhadap Kewaspadaan Dan Ketelitian*. Universitas Kristen Maranatha.
- Wahyuni, R. (2010). Pemanfaatan Kulit Buah naga Super Merah (Hylicereus costaricensis) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.2 No.1, (ISSN:2087-9679).
- Waras Nurcholis, M. B. (2017). Perbandingan Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Temulawak dan Temu Ireng. *Jamu Indonesia*, 2(1), 25–29.

- Widjaya, C. H. (2003). Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice.
- Willigis, D. P., & Soegihardjo, C. J. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Menggunakan Radikal 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil (DPPH) dan Penetapan Kandungan Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanolik Daun Benalu (*Dendrophthoe pentandra* L. Miq) Yang Tumbuh Di Pohon Kepel (*Stelechocarpus burahol* (BI. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas*, Vol. 10 No, 51–60.
- Winarno, F.G., 2002. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. . (2008). *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woo, K., Wong, F. F., dan Chua, H. C. (2011). Stability of teh Spray-Dried Pigment of Red Dragon Fruit [*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton and Rose] as a Function of Organic Acid Additives and Storage Conditions. *Philipp Agric Scientist*, Vol. 94 No, 264–269.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., & Ho, Y. I. (2006). *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya* (Volume 95; F. Chemistry, Ed.).
- Zainoldin, K. D. (2012). The Effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on Physicochemical, Proteolysis, and Antioxidant Activity in Yogurt. *International Journal of Biological and Life Sciences*, 8:2, 93–98.