

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningawarno, F., G. Retnaningrum., N. Anggraheni., F. Suhardinata., C. Umami., dan M. S. W. Rejeki. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. E-book 1, Yogyakarta Deepublish, ISBN 978-602-280-743-8.
- Departemen Agama RI. *Al-Quran dan Terjemahnya*. Semarang: PT. Karya Toga Putra Semarang, 2002.
- Dorland, W.A. Newman, 2002, Kamus Kedokteran, alih bahasa Huriwai hartanto, dkk, edisi 29, ECG, Jakarta, Gallo, 1997.
- Fardiaz, S. 1987. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA IPB. Bogor.
- Guyton AC, Hall JE, 2008, *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*, edisi ke-6, EGC, Jakarta.
- Hadjadinata, S. 2010. Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik. Edisi pertama. Penebar Swadaya. Jakarta. ISBN : 9789790024243.
- Heryani, R. 2016. Pengaruh Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Profil Lipid Darah Tikus Putih Hiperlipidemia. Journal Ipteks Terapan. Riau. ISSN : 1979-9292, vol. 10.
- Ibnu hadjar, *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif dalam Pendidikan*, (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada,1999).
- Imam Suprayoga dan Tabrani, *Metodologi Penelitian Riset dan Sosial* (Cet: I Bandung : Remaja Rosda Karya 2001).
- Jafaar, Ruzaiah Ali, “*Proximate Analysis of Dragon Fruit(Hylocereus polyrhizus)*”, American Journal of Applied Sciences 6 (7):2009.
- Jamilah, B., C. E. Shu., M. Kharidah., M. A. Dzulkiflyand ., and N. A. Noraniza. 2011. Physicochemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel. Journal of Agricultural Food Chemistry.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di pot dan Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta. ISBN : 9794897264.
- Kriswiyanti, E., Sari., N. K, dan I. Astarini. 2010. Uji Viabilitas Dan Perkembangan Serbuk Sari Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus* (Haw Britton & Rose), Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Web.) Britton & Rose) Setelah Penyimpanan. Jurnal Biologi XIV (1).

- Mahattanatawee K, Manthey JA, Luzio G, et al., 2006, Total Antioxidant Activity and Fiber Content of Select Florida-Grown Tropical Fruits, Journal Of Agricultural and Food Industry, Florida, vol. 54 no. 19.
- Mello, F.R., Bernardo, C., Dias, C.O., Gonzaga, L., Amante, E.R., and R. Fett. 2015. Antioxidant properties, quantification and stability of betalains from pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. Ciencia Rural, 45(2).
- Moshfeghi, Nazli dan dkk," *Introducing A New Natural Product From Dragon Fruit Into The Market,*" IJRRAS 15 (2) May 2013.
- Nurliyana, R., Z. I. Syed., S. K. Mustapha., M. R. Aisyah., and R. K. Kamarul. 2010. Antioxidant study of pulps and peels of dragon fruits. Acomparative study. Food Research Journal Malaysia.17(2).
- Panjuantiningrum F, 2009, Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan, Skripsi S1, Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahmawati, B., dan E. Mahajoeno. 2010. Variasi morfologi, isozim dan kandungan vitamin C pada varietas buah naga, 7 (1).
- Sherwood, L, fisiologi manusia dari Sel ke Sistem, 2001, EGC, Jakarta.
- Tang CS, Norziah MH, 2007, Stability of Betacyanin Pigments from Red Purple Pitaya Fruit (*Hylocereus polyrhizus*): Influence of PH, Tempereture, Metal Ions and Ascorbic Acid, Universiti Sains Malaysia, Penang, Malaysia, vol. 7(3).
- Wibawa, P. A. S., M. S. Antara., dan O. Dharmayuda. 2013. Ekstrak Buah Naga Putih dan Pengaruhnya Terhadap Glukosa Darah Tikus Diabetes. Jurnal Fakultas Kedokteran. Universitas Udayana. Denpasar. ISSN : 2301-7848, 2(2).