

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, B., 2009, Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga, Pustaka Mina, Jakarta
- Cindy Annike, C.P., Et al. 2017. Optimalisasi Konsentrasi Asam Tartrat Dan Waktu Ekstraksi Pada Ekstraksi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polythizes*) Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3
- Deni Herdanto. 2019. Buku Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima : Laksana Departemen Kesehatan RI. 2020. Farmakope Indonesia Edisi VI. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI. 2017. Farmakope Herbal. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Materia Medika Indonesia Jilid VI. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Endang Kwartiningsih, Agatha Prastika K, Dian Lellis Triana.2016. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”
- Giusti, M.M.and R.E. Wrolstad. 2001. Characterization and Measurement of Anthocyanins by UV-Visible Spectroscopy. Current Protocols in Food Analytical Chemistry. New York. Jhon Wiley and Sons. 13 hlm
- Harborne, J.B. 1987. Metode Fitokimi: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. 2nd. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- Harborne, J.B., 1996. Metode Fitokimia. Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan. Terbitan Kedua. Bandung: ITB Press
- Hendayana, Sumar.1994.Kimia Analitik Instrumen.Semarang:IKIP Semarang Press.
- Jackman, R.L. and J.L Smith. 1996. Anthocyanin and betalains. Natural Food Colourants. Second Edition. Blackie Academic and Profersionals. London.

- Justus Elisa Loppies, Et. Al, 2020. Stabilitas Zat Warna Antosianin Biji Kakao Pada Berbagai Kondisi Kopigmentasi. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol.15 No.2 Desember 2020 94-1-4
- Khopkar, S. M. 1983. *Konsep Dasar Kimia Analitik (Terjemahan)*. Bombay : Indian Institute of Technology
- Kopjar, M. and V. Pilizota. 2009. Copigmentation effect of phenolic compounds on red currant juice anthocyanins during storage. *Croatian Journal of Food Science and Technology*.
- Kristanto, Daniel. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Additives*. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors*. Markakis, P. (ed). 1982. Academic Press. New York.
- Praja D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca
- Rohimah, Mira. 2019. Uji Stabilitas Antosianin-Asam Tartrat Ekstrak Etanol Kulit Buah Honje Laka (*Etilingera Elatior* (Jack) R.M. Sm.) Pada Berbagai Ph Dan Temperatur. (Skripsi). Farmasi Stikes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Suhartati, T. *Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-Vis dan Spektrofotometri Massa Untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik*. Bandar Lampung: Anugrah Utama Raharja.
- Stintzing, F.C., Schiber, A., Carle, R. 2002, Betacyanin in Fruits from Red Purple Pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton and Rose. *Food Chem.*(77),101-106.
- Timberlake, C.F. dan Bridle, P. 1980. *Anthocyanins*. Di dalam *Development In Food Colours-1*. Walford, J (Ed). 1980. Applied Science Published Ltd. New York.
- Von E. J. H., and S. J. Schwartz. 1996. In *Colorants in Food Chemistry* (R. Owen and E. Fennema, Eds.), pp. 685–691. Marcel Dekker, Inc., New York, Basel, Hong Kong.
- Wahyuni, Herlina, dkk.2017. Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Terung Belanda (*Cyhomsonda betacea Sandth*). (Skripsi). *Jurnal Teknologi Industri Hasil Penelitian*. Falkultas Pertanian Universitas Lampung.