

## DAFTAR PUSTAKA

- Adigunawan, I. W. B. (2019). *Penetapan Kadar Kalsium dalam Ikan Teri (Stolephorus sp.) Menggunakan Metode Permanganometri, Kompleksometri dan Spektrofotometri Serapan Atom*. Poltekes Kemenkes Surabaya.
- Ahriani. (2021). Analisis Nilai Absorbansi Pada Penentuan Kadar Flavonoid Daun Jarak Merah (*Jatropha Gossypifolia L.*). Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Amanda, A., & Kurniaty, I. (2017). Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Rendemen Zat Antosianin Pewarna Alami Minuman Jelly Dari Terong Ungu. *Nasional Sains Dan Teknologi*, 1–7.
- Armanzah, R. S., & Hendrawati, T. Y. (2016). Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir.*). *Jurnal k Universitas Muhammadiyah Jakarta*.
- Ayun, Q., Endara, R. S., Ajeng N., A., & Khomsiyah. (2022). Optimasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Untuk Mendapatkan Kadar Antosianin Maksimal. *Prosiding Seminar Nasional MIPA UNIBA*.
- Cahyono, B. (2010). Sukses Bertanam Buah Naga. In *Pustaka Mina*.
- Depkes, RI. (1986). *Sediaan Galenik* (7–10).
- Fatmawati, S. (2019). *Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Maserasi dan Perkolasi Terhadap Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Politeknik Harapan Bersama.
- Febriana, F., & Oktavia, A. (2019). *Perbedaan Kadar Flavonoid Total Dari Ekstrak Daun Kejibeling (Strobilanthus crispus L. Blume ) Hasil Metode Maserasi dan Perkolasi*. Repository Putra Indonesia Malang.
- Firdaus, H., Indriani, Selamat, & Wahyudi, N. R. C. . (2019). Powering Dragon Fruit Sukses Berkebun Buah Naga Dengan Teknik Penyinaran Listrik Di Kabupaten Banyuwangi. *Prosiding Seniati*, 363–369.
- Halimatuddahlia, Pandia, S., & Hasmita, F. A. (2020). Karakteristik Zat Warna Antosianin (*Adenantha pavonina L*) dari Kulit Biji Saga sebagai Pewarna Alami Menggunakan Metode Soxhletasi. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 9(2), 57–63. <https://doi.org/10.32734/JTK.V9I2.2828>
- Hidayah, T. (2013). *Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kulit Buah Naga (Hylocereus Undatus)*. Universitas Negeri Semarang.

- Idawati, N. (2012). Budidaya Buah Naga Hitam. In *Pustaka Baru Press*. Pustaka Baru Press.
- Mahendra, Z. S. (2021). *Fortifikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar Antosianin dan Karakteristik Ekado Udang Vanamei*. Universitas Brawijaya.
- Miswan, M., Said, I., & Ratman, R. (2018). Penentuan Kadar Kalsium (Ca) dalam Kulit dan Daging Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Berasal dari Sidera. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 136. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2018.v7.i3.11909>
- Muas, I., Nurawan, A., & Liferdi. (2016). *Petunjuk Teknis Budidaya Buah Naga*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat.
- Nudiasari, V., Suhariyadi, S., & Istanto, W. (2019). Efektivitas Ekstraksi Antara Maserasi Dengan Digesti Terhadap Kadar Flavonoid Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Analis Kehehatan Sains*, 8(1).
- Purnama, R. C., Ulfa, A. M., & Wahyuningtyas, W. (2017). Perbandingan Kadar Kalsium pada Buah Naga Daging Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Buah Naga Daging Putih (*Hylocereus undatus*) Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(2).
- Puspitasari, Y. (2018). *Ekstraksi Pigmen Antosianin Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Menggunakan Alat NORMEX (Non-Thermal Pigment Extractor) Berbasis Hyper Electric Pulse (HEP) - Brawijaya Knowledge Garden*. Universitas Brawijaya.
- Rajagukguk, Y. A. (2020). *Studi Literatur Penetapan Kadar Kalsium pada Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) Secara Spektrofotometri Serapan Atom*.
- Simanjuntak, L., & Sinaga, C. (2014). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2).
- Sri Irianty, R., & Yenti, S. R. (2014). Pengaruh Perbandingan Pelarut Etanol-Air Terhadap Kadar Tanin Pada Sokletasi Daun Gambir (*Uncaria gambir Roxb*). *Jurnal Universitas Riau. Pekan Baru*, 13(1), 1–7.
- Sukmawati, Sudewi, S., & Pontoh, J. (2018). Optimasi dan Validasi Metode Analisis Dalam Penentuan Kandungan Total Flavonoid Pada Ekstrak Daun Gedi Hijau (*Abelmoscus manihot L.*) yang Diukur Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, Vol. 7 No.(2302–2493), 32–41.
- Sulistyowati, A. A. (2018). *Uji Kadar Protein pada Ikan Bader (Barbonymus gonionotus) dengan Pemberian Filtrat Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia)*.

<https://doi.org/10.31227/osf.io/gskvz>

- Talohmeeyae, M. A.-M. (2018). *Analisis Kadar Antosianin Total Hasil Ekstraksi Perkolasi Bunga Mawar Merah (Rosa Damascene Mill.) Dan Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus Rosa- Sinensis L.) Dengan Metode Diferensiasi – pH*. Universitas Al-Ghifari.
- Tambunan, C. D. (2014). *Penetapan Kadar Kalsium dan Fosfor dalam Buah Naga Daging Merah ( Hylocereus costaricensis) dan Buah Naga Daging Putih ( Hylocereus undatus)*.