

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. 2021. Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus S*). *Media Farmasi*, 17(2), 157-161.
- Anggraini, L., & Oktavia, N. 2023. Skrining Fitokimia Dan Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Apel Impor Dan Buah Apel Lokal Yang Dijual Di Pasar Buah 88 Pekanbaru Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 6(2), 160-166.
- Anonim. 1979. *Farmakope Indonesia Edisi III*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Arsyad, M., & Riska, R. 2021. Analisis Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 159-168.
- Aryani, T., & Mu'awanah, I. A. U. 2019. Aktivitas antioksidan dan kadar vitamin C daging buah dan sirup buah naga (*Hylocereus Costaricensis*). *Biomedika*, 12(2), 149-157.
- Asmal, Adhitama. 2018. Analisis Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Rawit (*Capsicum Fructuscens L.*) Secara Iodimetri. *Jurnal Farmasi Sandi Kara*, 4(7), 99-103.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 1996. *Keripik Nangka*. SNI 01-4269-1996 Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). 2018. *Keripik Buah*. SNI 8370:2018 Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyono, J.B.& Suharjo B. 2015. *Hepatitis A. Edisi I*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chandra, B., & Putri, W. D. 2019. Penetapan Kadar Vitamin C Dan B1 Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Lemairel (Hook.) Britton & Rose*) Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*, 11(1), 62-74.
- Chang, C. H., Lin, H. Y., Chang, C. Y., & Liu, Y. C. 2006. Comparisons on the antioxidant properties of fresh, freeze-dried and hot-air-dried tomatoes. *Journal of food engineering*, 77(3), 478-485.
- Dharmayudha, A.A.G.O. dan Anthara, M.S. 2011. Identifikasi golongan senyawa kimia dan pengaruh ekstrak etanol buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*) terhadap penurunan kadar glukosa darah serta bobot badan tikus putih jantan (*Rattus novergicus*) yang diinduksi aloksan. *Buletin Veteriner Udayana*, 5(1):31-40.
- Ellong, E. N., Billard, C., Adenet, S., & Rochefort, K. 2015. Polyphenols, carotenoids, vitamin C content in tropical fruits and vegetables and impact of processing methods. *Food and Nutrition Sciences*, 6(03), 299.

- Erwanto, D., Utomo, Y. B., Fiolana, F. A., & Yahya, M. 2018. Pengolahan citra digital untuk menentukan kadar asam askorbat pada buah dengan metode titrasi iodimetri. *Multitek Indonesia*, 12(2), 73-84.
- Fauzana, A. 2022. Penetapan Kadar Vitamin C Buah Nanas Segar (*Ananas comocus L.*) Hasil Budidaya di Kecamatan Teluk Meranti, Kabupaten Pelalawan dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 5(2), 54-61.
- Gaidhani K.A. 2015. Lyophilization/Freeze Drying. *World Journal of Pharmaceutical Research*, 4(8), 516-543.
- Hardjadinata, 2010. *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Hariyadi, P. 2013. Freeze drying technology for better quality & flavor of dried products. *Jurnal Foodreview Indonesia*. Vol. 8(2): 52 – 56.
- Hasanah, U. 2018. Penentuan konsentrasi Vitamin C Pada Mangga Kweni Dengan Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 16(31), 90-95. <https://doi.org/10.24114/jkss.v16i31.10176>
- Hawlder, M. N. A., Perera, C. O., Tian, M., & Yeo, K. L. 2006. Drying of guava and papaya: Impact of different drying methods. *Drying Technology*, 24(1), 77-87.
- Jayaraman, K. S. 1982. Enzymatic browning in some banana varieties as related to polyphenoloxidase activity and other endogenous factors. *J. Food Sci. Technol.*, 19, 181-186.
- Kamal, S., Tety, E., & Tarumun, S. 2016. *Analisis pendapatan agroindustri keripik nenas dan keripik nangka di desa kualu nenas kecamatan tambang kabupaten kampar* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga : Pembudidayaan Di Pot dan Di Kebun*. Depok: Penebar Swadayan.
- Krisyanella, K., & Meinisasti, R. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman terhadap Kestabilan Kadar Vitamin C pada Tablet Everfescent.
- Lingga, Lanny. 2012. *Sehat dan Sembuh Dengan Lemak*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.
- Melanie, C. F., Dalimunthe, G. I., & Rahman, F. 2023. Analisis kadar vitamin C pada buah naga putih (*Hylocereus undatus*) dan buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) dengan perbandingan metode spektrofotometri uv dan titrasi iodimetri. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 1313-1321.
- Merdiana Prasetyani Putri. 2015. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah nenas Segar (*Ananas comosus L.*) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Wiyata*, vol.2 No.1 tahun 2015

- Mujumdar, A. S. 2006. *Handbook of industrial drying*. CRC press.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Irmawati, E. 2016. Pengaruh pengolahan buah mangga manalagi segar (*Mangifera indica* L.) menjadi manisan mangga kering terhadap kadar vitamin C. *Jurnal Biota*, 2(2), 120-123.
- Putri, E., Khasanah, H. R., Putri, Y. H., Krisyanella, K., & Muslim, Z. 2021. *Penetapan Kadar Vitamin C Pada Varietas Pepaya (Carica Papaya L) Dengan Menggunakan Metode Titrasi Iodimetri* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Qolby, B. S. 2014. Uji Mann Whitney Dalam Statistika Non Parametrik Perbedaan Tingkat Penggunaan Kendaraan Umum Dengan Kendaraan Pribadi.
- Rahman, N., Ofika, M., & Said, I. 2015. Analisis Kad Bar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera* Sp) Dan Mangga Golek (*Mangifera Indica* L) Berdasarkan Tingkat Kematangan Dengan Menggunakan Metode Iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(1), 33–37.
- Risnayanti, R., Sabang, S. M., & Ratman, R. 2015. Analisis perbedaan kadar vitamin C buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah naga putih (*Hylocereus undatus*) yang tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(2), 91-96.
- Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica Oleracea* L), 15(2), 39–46.
- Serna-Cock, L., Vargas-Muñoz, D. P., & Aponte, A. A. 2015. Structural, physical, functional and nutraceutical changes of freeze-dried fruit. *African Journal of Biotechnology*, 14(6), 442-450.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Syarifuddin, A. N., Zantrie, R., & Marbun, R. A. T. 2019. Identifikasi kadar vitamin C pada daging dan kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan metode spektrofotometri UV-Visible. *Jurnal Farmasimed (Jfm)*, 2(1), 40-46.
- Valentina, V., Pratiwi, R. A., Hsiao, P. Y., Tseng, H. T., Hsieh, J. F., & Chen, C. C. 2016. Sensorial characterization of foods before and after freeze-drying. *Sensorial Characterization of Foods Before and After Freeze-drying*, 1(6), 1-5.
- Yanti, R., Novita, S., & Syainah, E. 2015. Daya terima dan kadar vitamin C sari buah kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan proses pengolahan yang berbeda. *Jurnal Skala Kesehatan*, 6(1).