

DAFTAR PUSTAKA

- Anis, E, 2002. Identifikasi Dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocareus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut, Jurnal Gamma, Universitas Muhamadiyah, Malang Vol6. https://www.academia.edu/6295259/IDENTIFIKASI_DAN_UJI_KUALITAS_PIGMEN_KULIT_BUAH_NAGA_MERAH_Hylocareus_costaricensis_PADA_BEBERAPA_UMUR_SIMPAN_DENGAN_PERBEDAAN_JENIS_PELARUT [1 Juni 2015].
- Bappeda Jember. 2010. Wisata Buah Naga di Jember. [http:// bappeda.jemberkab.go.id/](http://bappeda.jemberkab.go.id/) [1 Juni 2015].
- Dacosta, Rocha. 2014. Hibiscus sabdariffa L. – A phytochemical and pharmacological review. Food Chemistry 165 (2014) 424–443. Journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchem
- Harris, Danil.C, 2010. Quantitative Chemical Analisis 8th edition. W. H. Freeman and Company 41 Madison Avenue New York, NY 10010.
- Herawati N. 2013. Formulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), Rosella dan Buah Salam pada Pembuatan Minuman Alami.” Belum Diplublikasikan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Hidayah Tri. 2014. Uji Stabilitas Pigmen Dan Antioksidan Ekstrak Zat Warna Alami Kulit Buah Naga. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs> .Indonesian Journal of Chemical Science.
- Himagrotani,2012.<https://plus.google.com/105966439888542626674/posts/Aspe84QeN9W> [1 Juni 2015].

Ozela, E.F., Stringheta, P.C. dan Milton, C.C. (2007). Stability of anthocyanin in spinach vine (*Basella rubra*) fruits. *Cien. Inv. Agr.* 34 : 115-120.

Pazmino-Duran, E.A., Giusti, M.M., Wrolstad, R.E. dan Gloria, M.B.A. (2001). Anthocyanins from *Oxalis triangularis* as potential food colorants. *J. Food Chem.* 75: 211-216.

Underwood, A.L and R.A Day, Jr. 1986. *Analisa Kimia Kuantitatif*. Jakarta: Erlangga.