

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Pengeringan Lidah Buaya (Aloe Vera) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven) Drying*. 1–23.
- Agne, E. B. P., Hastuti, R., & Khabibi. (2010). Extraction and stability assay on betacyanin colorant from dragon fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) peel and its application as natural food colorant. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 13(2), 51–56.
- Amri aji, Meriatna, & Anita Sari Ferani. (2013). Pembuatan Pewarna Makanan Dari Kulit Buah Manggis Dengan Proses Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(November), 1–15.
- Anastasya Sinambela, E., Darmawan, D., Gardi, B., & Josephine Malaihollo, F. (2022). Cost Control through Break Even Point Analysis. *International Journal of Service Science*, 1(3), 1–3. <https://ejournalisse.com/index.php/isse/article/view/12/12>
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>
- Asri Widyasanti. (2013). Pengaruh Perbedaan Lama Ekstraksi Teh Putih Dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) Asri Widyasanti 1 , Heri Aryadi 1 , Dadan Rohdiana 2. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22.
- Fakhruzy, Kasim, anwar, Asben, A., Anwar, A., Kehutanan, F., Muhammadiyah, U., Barat, S., Teknologi, F., Universitas, P., Teknologi, F., Universitas, P., Pertanian, F., & Andalas, U. (2021). Hubungan Antara Pengulangan Proses Ekstraksi Tanin Dengan Rendemen Dan Kadar Tanin Ekstrak Yang Diperoleh Relation Between Repeat Tanin Extraction Process With the Rendement and Contents of Tanin Extract Obtained. *Menara Ilmu*, XV(02), 19–25.
- Fathurahmi, S., If'all, & Spetriani. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 75–79. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i2.97>
- Grace Sipahelut, S. (2022). Potensi Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami untuk Meningkatkan Profil Sensoris Kue. *SALOI : Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35–42. <https://doi.org/10.55984/saloi.v1i1.108>
- Handayani, prima astuti. (2013). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 75017. <https://doi.org/10.15294/jbat.v1i2.2545>
- Hasanah, A., Nurrahman, N., & Suyatno, A. (2022). Penambahan Ekstrak Kulit

- Buah Naga terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 25. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.25-31>
- Herawati, N., & Windrati, W. S. (2014). Pembuatan minuman fungsional berbasis ekstrak kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan buah salam (*Syzygium polyanthum wigh walp*). *Agrotek*, 6(1), 50–407
- Kurniati, T. (2017). Pengujian Zat Warna Dari Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Cengkodok (*Melastomas Malabathricum*) Sebagai Indikator Alami. *AR-RAZI Jurnal Ilmiah*, 5(1), 133–138. <https://doi.org/10.29406/arz.v5i1.648>
- Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2020). *Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga*. 4(2), 110–114.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. (2021). Analisis Break Even Point (Bep). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21. <https://doi.org/10.32400/jiam.5.1.2021.34692>
- Marlina, L., Indriani, R., & Wulandari, R. rizky. (2023). Pemanfaatan limbah kulit buah naga super merah pemanfaatan limbah kulit buah naga super merah (*Hylocereus polyrhizus*) menjadi permen jelly dengan variasi rasa jahe merah (*Zingiber officinale* Var.rubrum). *Tedc*, 17(2), 93–102.
- Noviyanty, A., & Salingkat, C. A. (2019). Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) [*The Effect of Solvent Type to The Quality of Red Dragon Fruit Peel (Hylocereus polyrhizus) Extracts*] Latar Belakang Salah satu tumbuhan yang memiliki kandu. 5(3), 271–279.
- Nuryadi. (2022). Analysis Break Even Point in Epic Sewing House Ward in Mojokerto. *International Journal of Global Accounting, Management, Education, and Entrepreneurship*, 2(2), 113–121. <https://doi.org/10.48024/ijgame2.v2i2.62>
- Okina, E. (2023). Pemanfaatan Minyak Atsiri Kayu Manis Mengendalikan Cendawan *Neocytalidium Dimidiatum* Penyebab Stem Canker Pada Buah Naga (*Hylocereus sp.*) Secara In-Vitro *Utilization of Cinnamin Essential Oil Controlling the Fungus Neocytalidium dimidiatum the Cause of*. 2023, 187–192.
- Pipit Muliyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). Sintesis Dan Uji Kemampuan Senyawa Co-Eegdma Sebagai Senyawa Pembawa Pada Transport Fenol Menggunakan Metode Polymer Inclusion Membrane (Synthesis. *Journal GEEJ*, 7(2).
- Pratama, D. (2016). Kesesuaian Lahan Di Desa Srigading Kecamatan Sanden

- Kabupaten Bantul Untuk Tanaman Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Geo Educasia*, 1(8).
- Ratna Dewi, A. B. (2022). Jurnal Tamwil : Jurnal Ekonomi Islam. *Jurnal Tamwil: Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 1–9.
- Ratnasari, B. D., Yahdi, & Sulistiyana. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Kualitas Nata De Soya Hasil Fermentasi Limbah Cair Tahu Di Lingkungan Kekalik Timur Kota Mataram. *SPIN Jurnal Kimia & Pendidikan Kimia*, 3(2), 122–131. <https://doi.org/10.20414/spin.v3i2.4072>
- Wahdaningsih, S., Budilaksono, W., & Fahrurroji, A. (2015). Uji aktivitas antioksidan fraksi n-heksana kulit buah naga merah menggunakan metode 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 1(2), 115. <https://doi.org/10.26418/jurkeswa.v1i2.42997>
- Widiastutik, Y., Lutfi, M., & Susilo, B. (2018). Analisis Perubahan L a* b* Pada Label Indikator Berbasis Antosianin Dun Bayam Merah (Altrnanthera Amoena voss.) Varietas Red Leaf. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3), 278–285.
- Widyasanti, A., Nurlaily, N., & Wulandari, E. (2018). Karakteristik Fisikokimia Antosianin Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode Uae (Physicochemical Characteristics of Red Dragon Fruit Skin Anthocyanin Extracts using UAE Method). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 27–38. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v6i1.63>
- Wiyono, A. E., Runteka, O. W., Choiron, M., & Ruriani, E. (2022). Stabilitas Serbuk Pewarna Alami Berbasis Antosianin Buah Naga Merah Apkiri Tervariasi Pelarut Asam dalam Berbagai Kondisi Eksternal (*Stability of Natural Dyes Powder Based on Low Quality Red Dragon Fruit Anthocyanin Varied Acid Solvent in Any Various Exte.* 15(02), 74–84.
- Yam, M. F., T. (2024). Antosianin Dan Pemanfaatannya Melania. *Hypertension Research*, 47(11), 3193–3199. <https://doi.org/10.1038/s41440-024-01907-0>