**DAFTAR PUSTAKA**

Ana, I. (2022). *Tinjauan Biomedis: Biokeramik dan Rekayasa Jaringan*. Sleman: UGM Press.

Arel, A., Martinus, B. & Ningrum, S.A. (2017). Penetapan kadar vitamin C buah naga merah (Hylocereus costaricensis (FAC Weber) Britton & Rose) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Scientia : Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 7.

Asmal, A. (2018). Analisis Kandungan Vitamin C dalam Cabai Rawit (Capsicum fructuscens L.) Secara Iodimetri. *Prodi S1 Farmasi Stikes Bhakti Pertiwi Luwu Raya Palopo*, 1(69): 5–24.

Banati Rahmawati , Suranto, E.M. (2010). Studi Variasi Morfologi Dan Pola Pita Isozim Pada Varietas Buah Naga (Hylocereus sp). *Seminar Nasional Pendidikan Biologi FKIP UNS 2010*, 28–40.

Car, A. & Frei, B. (1999). Does vitamin C act as a pro-oxidant under physiological conditions? *FASEB journal : official publication of the Federation of American Societies for Experimental Biology*, 13(9).

Darmawi (2012). Optimasi proses ekstrksi, pengaruh pH dan jenis cahaya pada aktivitas antioksidan dari kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus).

Day, R.. & Underwood, A.. (2002). *Analisis Kimia Kuantitatif Edisi Keenam*. Jakarta: Erlangga.

Deman & Jhon, M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.

Depkes, R. (1979). *Farmakope Indonesia Edisi III*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Depkes, R. (1989). *Materia Medika Indonesia*. Jilid V ed. Jakarta: Departemen

53

Kesehatan Republik Indonesia.

Depkes, R. (1995). *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Febrianti, N., Yunianto, I., Dhaniaputri, R., Keguruan, F. & Dahlan, U.A. (2016). Pada

Buah-Buahan Tropis. 2(1): 1–5.

Gandjar, Gholib, I. & Rohman, A. (2012). *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Godman, L.. & Gilman, A. (2006). *The pharmacological Basis of Therapeutics, 11 th*

*Ed*. New York: macmillan Publishing Co. Inc.

Guyton, A.. & J.E, H. (2007). *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Edisi 9*. Jakarta: EGC. HAM, M. (2005). *Membuat Reagen Kimia Laboratorium*. Bandung: Bumi Aksara. Harborne, J.. (1987). *Metode Fitokimia Penentuan Cara Modern Menganalisis*

*Tumbuhan*. Kedua ed. Bandung: Institut Teknologi Bandung.

Hasanah, U. (2018). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Mangga Kweni Dengan

Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 16(31): 90–

95.

Hasby, Nurhafidhah, Mauliza, Wati, J. & Adelina, R. (2022). *Pemanfaatan Metabolit*

*Sekunder Dalam Berbagai Bidang*. Klaten: Lakeisha.

Kakade, V., Jinger, D., Dayal, V., Chavan, S., Dd, N. & Gc, W. (2020). Buah Naga :

Tanaman buah yang sehat dan menguntungkan untuk India.

Khomsan, A. (2010). *Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT.Rja Grafindo

Persada.

Kimia, P. (2015). Nurdin Rahman, Mairet ofika dan Irwan Said. *Jurnal Akademika*

*Kimia*, 4(February): 33–37.

Kristanto, D. (2008). *Buah Naga*. Surabaya: Niaga Swadaya.

Mursyidi, A. & Rohman, A. (2008). *Pengantar Kimia Farmasi Analisis Volumetri dan*

*Gravimetri*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Nadeak, S.M.R. & Susanti, D. (2012). variasi temperatur dan waktu tahan kalsinasi terhadap unjuk kerja semikonduktor TiO2 sebagai dye sensitizer solar cell (DSSC) dengan dye dari ekstrak buah naga merah. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1):

81–86. Tersedia di [http://ejurnal.its.ac.id/index.php](http://ejurnal.its.ac.id/index.php/)/teknik/article/view/883. Paramita, S. (2020). Sumber Makanan Kaya Vitamin C dan E Untuk Penatalaksanaan

COVID 19. *Departemen Kedokteran Komunitas*.

Paśko, P., Galanty, A., Zagrodzki, P., Luksirikul, P., Barasch, D., Nemirovski, A. & Gorinstein, S. (2021). Dragon fruits as a reservoir of natural polyphenolics with chemopreventive properties. *Molecules*, 26(8).

Pauling, L. (1971). *General Chemistry edisi 4*. Jakarta: Gaya Baru.

Petrucci, R.H. (1997). *General chemistry : principles and modern applications*. New

Jersey : Prentice-Hall International.

Putri, M.P. & Setiawati, Y.H. (2015). Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (Ananas comosus (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis Analysis. *Jurnal Wiyata*, 2(1): 3.

Rahim, A., Alimuddin & Erwin (2016). Analisis Kandungan Asam Askorbat Dalam Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Iodimetri. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 14(1): 42–45. Tersedia di [http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php](http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/)/JKM/article/view/247.

Risnayanti, Sabang, S.M. & Ratman (2015). Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C

Buah Naga Merah(Hylocereus polyrhizus) Dan Buah Naga Putih (Hylocereus Undatus)Yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupatenmorowali Provinsi Sulawesi Tengah. *J. Akedemika Kim.* , 4(2): 91–96.

Sastrohamidjojo, H. (2007). *Spektroskopi*. Yogyakarta: Liberty.

Sediaoetama, A. (2007). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa Dan Profesi*. Jakarta: Dian

Rakyat.

South, E. (2022). *Spektrofotometri dan Kromatografi*. Klaten: Lakeisha.

Suhaera, S., Sammulia, S.F. & Islamiah, H. 2019. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Naga Merah (Hylocereus lemairei (Hook.) Britton & Rose) dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose) di Kepulauan Riau menggunakan Spektrofotometri Ultraviolet. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 16(1): 146.

Sulistyarini, I., Sari, D.A. & Wicaksono, T.A. (2019). Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (Hylocereus polyrhizus). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 56–62.

Syarifuddin, A.N., Zantrie, R. & Teresia Marbun, R.A. (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.

Wade, A. & Welles, P.. (2003). *Handbook of Pharmacetical Esciplents*. London: The

Pharmaceutical Press.

Widjanarko & Bambang, S. (2002). *Analisa Hasil Pertanian*. Malang: Universitas

Brawijaya.

Yulianto, D. (2022). Comparison Of Vitamin C In White Flesh Dragon Fruit (Hylocereus Undatus ) And Red Flesh ( Hylocereus Polyrhizus ) With Iodimetric Method Dragon fruit contains vitamin C , calcium , phosphorus and so on . Dragon fruit consists of several colors and types . 3(2): 60–66.