



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an. 2016. Bandung: PT Cordoba Internasional Indonesia.
- Ariani, Niken dan Dany. (2010). *Pembelajaran Multimedia di Sekolah*. Jakarta: Prestasi Pustaka.
- Atmaka, W. (2013). *Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenan dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (Curcuma xanthorrhiza)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2.
- Brady, James E. (2000). *Kimia Universitas Asas & Struktur Jilid Satu*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Bustari, Meilina. (2005). *Pemanfaatan Sumber Belajar dalam Rangka Peningkatan Mutu Sekolah*, Jurnal Manajemen Pendidikan, No.1.
- Creswell, J. W. (2010). *Pendekatan kualitatif, kualitatif, dan mixed*. Yogyakarta: PT Pustaka Pelajar.
- Faiqoh, Elmaulida Nur. (2014). *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl₂ terhadap kualitas dan umur simpan buah naga super merah*. Skripsi. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D., Kelly, K. A. dan Meininger, J. C. (2007). Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndromein Zucker Diabetic Fatty Rats. *American Society For Nutrition*, 6:334-341
- Handayani, Sri. (2014). *Kandungan Kimia Beberapa Tanaman Dan Kulit Buah Berwarna Serta Manfaatnya Bagi Kesehatan*, Skripsi, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hendarwati, Endah. (2013). *Pengaruh Pemanfaatan Lingkungan Sebagai Sumber Belajar Melalui Metode Inkuiri Terhadap Hasil Belajar Siswa SDN I Sribit Delanggu Pada Pelajaran IPS*, Pedagoia, Vol. 2, No. 1.
- Idawati, Nurul. (2012). *Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian*. Diburu. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.



- Ismayanti, Syaiful Bahri, dan Nurhaeni. (2013). *Kajian Kadar Fenolat dan Aktivitas Antioksidan Jus Kulit Buah Semangka*. Jurna of Natural Science, Vol.2, ISSN: 2338-0805.
- Jaafar, Ali, R., dkk. (2009). "Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hyclecerus polyhizus*)". American Journal of Applied Sciences. 6:1341-1346
- Jalasena, Rizka Akbar. (2015). *Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, dan Tingkat Penerimaan Permen Marshmallow dengan Penambahan Brokoli*, Artikel Penelitian, Semarang: Universitas Diponegoro.
- Jumri, Yusmarini, dan Netti Herawati. (2015). *Mutu Permen Jelly buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagen dan Gum Arab*, JOM FAPERTA Vol.2 No.1 Februari.
- Kartubi. (2013) *Keutamaan Mengkonsumsi Makanan Halalan Tayyiba*. Jurnal Edu-Bio; Vol. 4.
- Kimmerle B. (2003). *Candy: The Sweet History*. Oregon: Collectors Press.
- Kristanto, Daniel. (2009). *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- M. Yanis, S. Aminah, Y. Handayani, T. Ramadhan, dan Sri Harnanik. (2014). *Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Marshmallow Berbahan Baku Temulawak*. Prosiding Seminar Nasional Pertanian Ramah Lingkungan Mendukung Bioindustri di Lahan Sub Optimal Palembang, 16 September.
- Mahnun, Nunu. (2014). *Media dan Sumber Belajar Berbasis Teknologi Informasi dan Komunikasi*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Meri, Deswira. (2017). *Karakteristik Marshmallow Dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao, L.*)*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas.
- Nikita Anastasya Ginting, Herla Rusmarilin, Rona Nainggolan. (2014). *Pengaruh Perbandingan Jambu Biji Merah dengan Lemon dan Konsentrasi Gelatin terhadap Mutu Marshmallow Jambu Biji Merah*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.3 No.3.
- Nopriyanti. (2015). *Pengembangan Multimedia Pembelajaran Interaktif Kompetensi Dasar Pemasangan Sistem Penerangan dan Wiring Kelistrikan di SMK*, Jurnal Pendidikan Vokasi, Vol. 5, No. 2.



- Octarya, Zona dan Afni Ramadhani. (2014). *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim Aspergillus niger*, Jurnal Agroteknologi, Vol.4 No.2 Februari.
- Puspitasari, Yosefina., L.M. Ekawati Purwijantiningih, F. Sinung Pranata. (2015). *Kualitas Selai Lembaran dengan Kombinasi Albedo Semangka dan Buah Naga Super Merah*. Jurnal Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Simarmata, Febrinda. (2015). *Pengembangan Media Windows Movie Maker dengan Active and Funny Learning Strategy Materi Larutan Penyangga Siswa Kelas XI SMA Negeri 11 Semarang*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Sitepu. (2014). *Pengembangan Sumber Belajar*, Jakarta: Rajawali Pers.
- Stintzing, F. C., Schieber, A., & Carle, R. (2002). Betacyanins in fruits from red-purple pitaya, *Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose. *Food Chemistry*, 77(1)
- Sukarsa, Dian Bhagawati dan Rawuh Edy Priyono, *Kekerabatan Fenetik Semangka [Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai] dari Pesisir Nusawungu Cilacap*. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek, ISSN: 2527-533X
- Syukur, M. (2009). *Semangka (Citrullus lanatus Thunberg.)* <http://www.ina.or.id>. 7 September 2017
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*, Bandung: Alfabeta.
- Toussaint, S. and Maguelonne. (2009). *A History of Food*. Wiley-Blackwell, New Jersey.
- Triandin, Melisa., M. Aslamiah dan Doni Rahmat Wicaksono. (2014). *Pengambilan Pektin dari Albedo Semangka dengan Proses Ekstraksi Asam*, Jurnal Konversi Volume 3 No.1 April, 2014.
- Trianto. (2008). *Mendesain Pembelajaran Kontekstual (Contextual Teaching and Learning) di Kelas*. Surabaya: Cerdas Pustaka Publisher.
- Wahyuni, Rekha. (2012). *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (Hylocereuscostaricensi) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan*

Penambahan Daging Buahyang Berbeda, Jurnal Teknologi Pangan Vol.4 No.1, November.

Yunanto, Sri Joko. (2002). *Sumber Belajar Anak Cerdas*. Jakarta: Grasindo.

Zulkarnain. (2017). *Budidaya Buah-Buahan Tropis*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

