

## Daftar Pustaka

- Abdul, G. (2009). *Cara Mudah Mengenal & Mengobati Kanker*. Yogyakarta: Flamingo
- Abramson, J. L., & Vaccarino, V. (2002). *Relationship Between Physical Activity And Inflammation Among Apparently Healthy Middle-Aged And Older Us Adults*. *Archives Of Internal Medicine*, 162(11), 1286-1292.
- Arbi, A.S. (2009). *Praktikum Evaluasi Sensori*. Halaman 1-42. Jakarta : Universitas Terbuka
- Cahyono, B. (2009). *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta : Pustaka Mina.
- Clarkson, P. M., & Thompson, H. S. (2000). *Antioxidants: What Role Do They Play In Physical Activity And Health*. *The American Journal Of Clinical Nutrition*, 72(2), 637s-646s.
- D. Cotton., Easton, D. F., Pooley, K. A., Dunning, A. M., Pharoah, P. D., Thompson, D., Ballinger, D. G., ... & Wareham, N. (2007). *Genome-Wide Association Research Identifies Novel Breast Cancer Susceptibility Loci*. *Nature*, 447(7148), 1087.
- Dalimartha, S. (2004). *Deteksi Dini Kanker Dan Simplesia Antikanker*. Jakarta Timur : Penebar Swadaya
- Depkes, R. I. (2015). Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: *Departemen Kesehatan Retrieved From Depkes. Go. Id/Resources/Download/Pusdatin/Infodatin/Infodatin-Kanker. Pdf.*
- Dombrecht, E. J., Cos, P., Berghe, D. V., Van Offel, J. F., Schuerwegh, A. J., Bridts, C. H., ... & De Clerck, L. S. (2004). *Selective In Vitro Antioxidant Properties Of Bisphosphonates*. *Biochemical And Biophysical Research Communications*, 314(3), 675-680.
- Estiasih, T. 2005. Kimia, Teknologi, Dan Aplikasi Polisakarida. *Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang*
- Faridah, A., Pada, S Kasmita., Yulastri, Asmar., Yusuf, Liswarti 2008. *Patiseri Jilid, 2*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Fatmawati, S. 2012. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Dan Asupan Zat Gizi Dengan Status Gizi Dan Risiko Osteoporosis Pada Kelompok Lacto Ovo Vegetarian. Surabaya (*Doctoral Dissertation*, Universitas Airlangga).

- Hamid, B., (2013), *Anda Harus Tahu Makanan-Makanan Pemicu Penyakit Kanker & Jantung*. Yogyakarta: Buku Biru
- Hanahan, D., & Weinberg, R. A. (2011). *Hallmarks Of Cancer: The Next Generation*. *Cell*, 144(5), 646-674.
- IARC I.A. For R. On C., 2012, *Globocan 2012: Estimated Cancer Incidence, Mortality, And Prevalence Worldwide In (2012)*. *International Journal Of Cancer*, 136(5)
- Ikawati, M., Wibowo, A. E., Octa, N. S., & Adelina, R. (2008). Pemanfaatan benalu sebagai agen antikanker. In *International Seminar of Indonesia–Malaysia Update*.
- Kim, J.-K., Noh, J.H., Lee, S., Choi, J.S., Suh, H., Chung, H.Y., Song, Y.-O. And Choi, W.C. 2002. *The First Total Synthesis Of 2,3,6-Tribromo-4,5-Dihydroxybenzyl Methyl Ether (Tdb) And Its Antioxidant Activity*, *Bull. Korean Chem. Soc.*, 23(5): 661-662.
- Kodyat, B. A., Djokomoelyanto, K. D., Tarwotjo, I., Muhilal, H., & Sukaton, A. (1991). *Micro-Nutrients Malnutrition. Intervention Program: An Indonesian Experience*. Jakarta: Ministry Of Health.
- Kristanto, D., (2009), *Buah Naga Pembudidayaan Di Pot*, Jakarta : Panebar Swadaya.
- Kurnijasanti R., Hamid I.S. And Rahmawati K., (2008), *Efek Sitotoksik In Vitro Dari Ekstrak Buah Mahkota Dewa (Phaleria Macrocarpa) Terhadap Kultur Sel Kanker Mieloma*, *J. Penelit. Med. Eksakta*, 7 (1), 48–54.
- Kusriningrum, R. (1990). *Dasar Perencanaan Percobaan Dan Rancangan Acak Lengkap*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya. Hal. 143.
- Mitasari, A. (2012). Uji Aktivitas Ekstrak Kloroform Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus Britton & Rose*) Menggunakan Metode Dpph (1, 1-Defenil-2-Pikril Hidrazil). *Skripsi*, Program Studi Farmasi, Universitas Tanjungpura, 37-38.
- Muchtar, F. (2015). *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta : Deepublish.
- Nasoetion, A. 1998. Cara Penilaian Kualitas Dan Konsumsi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Gizi. *Skripsi*, Program Studi Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Nurhadi, B. Dan Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjadjaran

- Nurul Andriyani. 2017. Uji Organoleptik Dan Kadar Serat Pada Cookies Dengan Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Moses Paradisiaca L.*) Untuk Penderita Diabetes. Surabaya: *Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya*
- Nuruliyana, R., Zahir, S., Suleiman, S. (2010). *Antioxidant Research Of Pulps And Peels Of Dragon Fruits: A Comparative Research*”, *International Food Research Journal* 17: 367-375
- Oktaviani, E. P. (2014). Kualitas Dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) (Doctoral Dissertation, Uajy). (*Thesis S-1*) Yogyakarta : Fakultas Tekhnobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Oktiarni, D. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus Sp.*) Sebagai Pewarna Dan Pengawet Alami Mie Basah. *Gradien: Jurnal Ilmiah Mipa*, 8(2), 819-824.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris Dan Aktivitas Antioksidan (*Skripsi S-1 Prodi Teknologi Pertanian*). Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Pusdatin Kemenkes, R. I. (2015). *Situasi Penyakit Kanker*. Jakarta: Pusat Data Dan Informasi, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putri, N. K. M., Gunawan, I. W. G., & Suarsa, I. W. (2015). Aktivitas Antioksidan Antosianin Dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*, 9(2), 243-251.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diklat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) (Doctoral Dissertation). (*Skripsi S-1 Prodi Teknologi Pertanian*) Makassar : Fakultas Teknologi Pangan Universitas Hasannduin.
- Roche, (2016), *Breast Cancer A Guide For Journalists On Breast Cancer And Its Treatment*, Roche, 3–6. *Jurnal International : Plus One*
- Sami, F. J., & Rahimah, S. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Bunga Brokoli (*Brassica Oleracea L. Var. Italica*) Dengan Metode Dpph (2, 2 *Diphenyl-1-Picrylhydrazyl*) Dan Metode Abts (2, 2 *Azinobis (3-Etilbenzotiazolin)-6-Asam Sulfonat*). *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 2(2), 107-110.

- Saneto, B. (2005). Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus.*). *Jurnal Agarika*, 2(2), 143-149.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, Dan M. P. Sari. (2010). *Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan Dan Agro*, Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Terbitan (Kdt). Bogor.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara
- Suprapti, I. M. L. (2005). *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius (Anggota IKAPI)
- Unicef. (2007). Who (2009). *Diarrhoea: Why Children Are Still Dying And What Can Be Done*, 68. Geneva : World Health Organization
- Visita, B.F Dan Putri, W.D.R. (2014). Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa Damascene Mill*) Dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda Pada Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vsol 2 No 1: [39-46]*
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus Costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (Use Super Red Dragon Fruit Leather (*Hylocereus Costaricensis*) As A Source Of Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Making). *Jurnal Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Winarno, F. G Dan I. E. Fernandez. (2007). *Susu Dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. (2005). *Antioksidan Alami Dan Radikal*. Kanisius. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI)
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y. C., Chiu, C. C., Lin, Y. I., & Ho, J. A. A. (2006). *Antioxidant And Antiproliferative Activities Of Red Pitaya*. *Food Chemistry*, 95(2), 319-327.