

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Kukuh S. 2017."Peran Standar dan Ketertelusuran Dalam Keamanan dan Mutu Pangan".*dalam acara In-depth Seminar oleh Foodreview Indonesia*:Rabu, 15 Maret 2017.IPB International Convention Center. Bogor.
- Aryani., Norhayani. 2011. Pengaruh Kosentrasi Putih Telur Ayam Ras terhadap Kemekaran Kerupuk Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal . Vol 4: 18-26
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Tepung Gula halus. SNI 01-3821-1995. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan ringan ekstrudat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Telur Ayam Konsumsi. SNI 3926:2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Susu Segar-Bagian 1:Sapi. SNI-3141.1-2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011.Tapioka. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Margarin. SNI 3541:2014. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Susu Bubuk. SNI 2970:2015. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbeau, G. 1990. La pitahaya rouge, un nouveau fruit exotique. *Fruits* 45: 141-147.
- Britton, N. L. And J. N. Rose. 1963. Descriptions and illustrations of plants of the cactus family. Dover Pub. Inc., New York, USA.
- Direktorat Budidaya Tanaman Buah. 2009. Pedoman Baku Budidaya Standart Operating Procedure (SOP) Buah Naga (*Hylocereus undatus*) Kabupaten Sleman. Direktorat Jenderal Holtikultura Departemen Pertanian.

- Farida, A. 2008. Patiseri Jilid 2. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Galih. 2014. Sejarah snack stik (online) <http://snackkeju.weebly.com> diakses tanggal 19 April 2022.
- Jaya, I K. D., 2009. Studi pendahuluan tentang praktek budidaya dan potensi pengembangan tanaman buah naga (*Hylocereus spp.*) di Kabupaten Lombok Utara. Seminar Nasional Kebijakan dan Penelitian di Bidang Pertanian untuk Pencapaian Kebutuhan Pangan dan Agroindustri". Fakultas Pertanian UNRAM, 14 Maret 2009.
- Juergens K, Heeringa D, Johnson G. 2002. The Production and Processing of Fluid Milk Into Dried Milk Powder and Mozzarella Cheese.
- Kasmir & Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Kharisma, dkk. 2016. Analisis Strategi Promosi Pariwisata Melalui Media Sosial Oleh Kementerian Pariwisata RI. (Bandung: Jurnal Tidak Diterbitkan)
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kristiastuti dan Afifah. 2010. Pengolahan Kue Nusantara. Surabaya :University Press UNESA.
- Mizrahi, Y., A. Nerd, and P.S. Nobel. 1997. Cacti as Crops. Horticultural Reviews. 18:291-320.
- Moreno, D.A., C. Garcia-Viguera, J.I. Gil and A. Gil-Izquierdo. 2008. Betasianins in the era of global agri-food science, technology and nutritional health. *Phytochem. Rev.* 7(2):261-280.
- Mulyadi, Sistem Akuntansi. 1993. Edisi ke-3. Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Nasution, A (2009). Sikap dan Preferensi Konsumen Dalam Mengonsumsi Susu Cair (Pada Hypermarket Carrefour, Lebak Bulus, Jakarta). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi)
- Niken, G., 2016. Mengenal Aneka Jenis Susu, (<http://nakita.id/Balita/Mengenal-Aneka-Jenis-Susu>). Diakses tanggal 27 Mei 2022.

- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY
- Nusa'adah, Siti Fatimah. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa*). Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Pearce, Evelyn. C. (2006). Anatomi dan Fisiologi untuk Paramedis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Pearce KN. 2006. Milk Powder. Food Science Section New Zealand Dairy Research Institute.
- Pomeranz, Y. & C. E. Meloan. (1971). Food Analysis: Theory and Practice. The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Prastiyanto A, Choiril A & Adi D. 2005. Pengaruh penambahan merkaptobenzotiazol (MBT) terhadap kemampuan adsorpsi gel silika dari kaca pada ion logam Kadmium. Seminar Tugas Akhir S1 Jurusan Kimia FMIPA UNDIP, Jurusan Kimia UNDIP.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Skripsi. Jurusan Teknologo Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Purba, S. 2007. Agribisnis Buah Naga di Indonesia. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Riyanto, Bambang. 2013. Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan. Edisi Keempat. BPFE-Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rossel, J. B. (2000). Frying: Improving Quality. CRC Press LCC. Boca Raton, USA.
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada. 134 hal.
- Soemarso. 2005. Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Revisi, Jakarta: Salemba Empat.
- Stanton, William J. 2012. Prinsip pemasaran, alih bahasa : Yohanes Lamarto Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Strack, D., Vogt, T., and Schliemann, W. 2003. Recent advances in betalain research. *Phytochemistry*, 62, 247–269.

- Sudarwanto, M. dan D. W. Lukman. 1993. Petunjuk Laboratorium. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya. PAU Pangan dan Gizi. Institut PertanianBogor.
- 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 Vol 2 No 1: 39-46.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*.) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 2: 68- 85.
- Whistler, R. L. 1984. History and Future Expectation of Starch Uses, in r.l. Whistler, J. N. Bemiller, & e. F. Paschall (eds.), Starch Chemistry and Technology, New York: Academic Press.
- Wybraniec, S. and Y. Mizrahi. 2002. Fruit flesh betacyanin pigments in *Hylocereus cacti*. J. Agri. Food Chem. 50:6086-6089.