

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim . 2005. Manfaat Buah naga. <http://hidupsehatselelu.jualgadget.com>. Diakses pada tanggal 24 Maret 2009.
- Ardiyanta,O. 2013. Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Salama Nusantara. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta
- Artika,2020.Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah(*Hylocereuspolyrhizus*) sebagai Pewarna Alami dalam Pembuatan Mie Berbahan Dasar Tepung Terigu. Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi. IAIN Ambon
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan. Jakarta : Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPS] Badan Pusat Statistik.2019. Produksi Buah-buahan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kota Malang. <https://malangkota.bps.go.id>
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Citramukti, I., (2008), Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), Skripsi Jurusan THP Universitas MuhammadiyahMalang,Malang.
- Dharmesta, B. 2014. Manajemen Pemasaran. BPFPE : Yogyakarta.
- Fadriowati, G. 2017. Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen.Universitas Pendidikan Indonesia : Bandung.
- Fatsecret. 2020. Tabel Fatsecret Platform API
- Hamidah, S., Sutriyani, P., 2009. Patisari. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Harjono, R.F. 2015. Konsep Pengendalian Mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM Pak Bambang Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret : Surakarta.

- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. 4 No.3, 2012.
- Murni. 2017. Uji Mutu Fisik dan Kimia Teh Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) pada Berbagai Waktu Pengeringan. Skripsi Jurusan Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Oktavia, Dwi R. 2008. Evaluasi Produk Good Time Cookies Di PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk. Skripsi. IPB. Bogor.
- Lestari, Priska Devi. 2015. Prosedur Pengelolaan Dokumen Standar Operasional Prosedur (SOP) di PT Konimex Pharmaceutical Laboratories Sukoharjo. Tugas Akhir. (Diterbitkan). Universitas Sebelas Maret. Jawa Tengah.
- Loekmonohadi. 2010. Pendayagunaan Suweg/Iles-Iles (*Amorphophalus Variabilis* B1) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik UNNES.
- Setyaningsih, Dwi; Apriyanto, Anton; Sari, Maya Puspita;. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, Soewarno. 2002. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Bandung: Alfabeta.
- Sugiana, A dan Pambudy E. 2017. Pengaruh Kemasan, Kewajaran Harga dan Brand Awareness Terhadap Brand Loyalty. *Jurnal Manajemen Maranatha*. Universitas Kristen Maranatha : Bandung.
- Susanti. 2019. Eksperimen Pembuatan Kue Kuping Gajah Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik UNNES.
- Sutomo, Budi. 2008. Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyanto, M. 2007. Marketing Strategy Top Brand Indonesia. Yogyakarta.
- Syukur, Sp, Mp Widyaiswara Muda. 2015. Mengenal Buah Naga. Balai Pelatihan Pertanian Jambi. halaman 7-8.
- Vien. 2014. Analisa Poses Produksi Pia Waluh Melalui Standar Mutu Pangan (Studi Pada UMKM Geplak Waluh Bu Nanik). Skripsi Jurusan Manajemen Kewirausahaan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.

Winarno, F.G, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.
Jakarta.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa
Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Universitas
Sumatra Utara : Medan.