

DAFTAR PUSTAKA

- Ami Faridah, dkk, 2008. *Patiseri jilid I*. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2013. *Syarat Mutu Bawang Putih (SNI 3160-2013)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. *Syarat Mutu Garam (SNI 3556-2010)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. *Syarat Mutu Gula Pasir (SNI 3140-2010)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1990. *Syarat Mutu Kerupuk (SNI 0272-1990)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1995. *Syarat Mutu Minyak Goreng (SNI 01-3741-1995)*. Departemen Perindustrian. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. *Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2011. *Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI 3451-2009)*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chaniago, dkk, 2019. *Kombinasi tepung terigu dan Tepung tapioka terhadap Daya Kembang dan sifat Organoleptik Kerupuk Terubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Elsiana Laurencia, Oentarini Tjandra, 2018. *Identiikasi senyawa kimia metanol buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) dengan kromatografi gas*. Universitas Tarumanagara, Jakarta.
- Fadillah Arif, 2021. *mutu organoleptik telur asin yang diberi pengawet ekstrak daun kemangi pada konsentrasi yang berbeda*. uin suska riau, Riau.
- Faizin Olivea, 2020. *Kerupuk Buah Naga*. Cookpad.com.(diakses tanggal 27 Mei 2022)

- Fatmawati, dkk, 2018. *analisis kandungan gizi makro kerupuk buah naga merah (hylocereus polyrhizus)*. Universitas Muhammadiyah Palu. Palu.
- Haryanto H, dkk, 2013. *Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu (Metroxylon sagu)*. Jakarta
- Hasri, Dina U dan Hasma Sukma, 2021. *Penambahan buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) sebgai pewarna alami pada nugget ikan Bandeng (Chanos-chanos)*. Politenik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkajene kepulauan.
- Maigoda, T.C., dkk, 2016. *Persentase Lemak Pada Organ hati Tikus Jantan (Sprague Dawley) Obes yang Diberi Tepung Buah naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Olahraga Renang*. J. Gizi Pangan, Volume 11, Nomor 2.
- Muchtadi, D., 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Moulia, dkk, 2018. *Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurwachidah Rosiani, Basito, Esti Widowati, 2015. *Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaa (Aloe vera) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Noriko Nita, dkk, 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Universitas Al Azhar Indonesia. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nasional, 2017. *Persyaratan Mutu Air untuk keperluan Hiegene dan Sanitasi*. Dewan Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Purwanti Hikmah, 2011. *Inovasi pembuatan kerupuk bawang dengan substitusi tepung ketan hitam*. Universitas Negeri Semarang, Jawa Tengah.

- T, Ainul Bashiroh. 2016. *aktivitas antioksidan dan uji organoleptik kerupuk dengan penambahan buah pare dan kulit buah naga (hylocereus polyrhizus) sebagai pewarna alami*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Tiench Tirtowinata, 2006. *Makanan Dalam Perspektif Al-uran Dalam Ilmu Gizi*. Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sugiantari, Ni Wayan dkk., 2019. *pengaruh penambahan kulit buah naga terhadap aktivitas antioksidan, nilai organoleptik dan proksimat pada kerupuk ikan tongkol*. Universitas Halu Oleo. Sulawesi Tenggara.
- Suryaningrum Theresia Dwi, dkk, 2016. *Karakteristik Kerupuk Panggang Ikan Lele (Clarias gariepinus) Dari Beberapa Perbandingan Daging Ikan dan Tepung Tapioka*. Universitas Gadjah Mada. DI Yogyakarta.
- Jaenuri Ahmad, 2021. *karakteristik kerupuk ikan lemuru dengan penambahan pewarna kulit buah naga*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Koswara Sutrisno, 2009. *Pengolahan aneka kerupuk*. eBook Pangan.
- Koswara Sutrisno, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Erlangga. Jakarta.
- Kusuma, dkk, 2013. *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Lestari Yuni, 2012. *Laporan tugas akhir proses produksi kerupuk wortel*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Taiwan Food Industry Develop and Research Authoritis, 2007. *Nilai gizi buah naga hasil analisis laboratorium Taiwan Food Industry Develop and Research Authoritis*. Taiwan Food Industry Develop and Research Authoritis. Taiwan.

Ulyana Aridiyanti, 2021. *Resep Kerupuk Buah Naga*.

Winarno, F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Pustaka Utama.
Jakarta

Yanti R, dkk, 2015. *Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dengan Proses Pengolahan yan Berbeda*. Jurnal Skala Kesehatan, Volume 6 No 1.