

DAFTAR PUSTAKA

- Abikusno, P. C. 2007. *Healthy Food for Healthy People : Memilih dan Menentukan Makanan Terbaik untuk Hidup Lebih Sehat*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Almatsier, S. 2004. *Penuntun Diet edisi baru*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Asmarani, F., Wirjatmadi, B., dan Adriani, M. 2015. Pengaruh Pemberian tepung Jagung Dengan Suplementasi Tepung tempe Terhadap Kadar Gula Darah Tikus Wistar DM. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. Vol. 4, No. 2. Ed. Desember 2015., Hal. 24-35. FKM Universitas Airlangga Surabaya.
- Elvina, D.R. dan Adriria, M. 2016. Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley Hiperglikemia. *Jurnal of Nutrition College* Vol.5, No. 4, Jilid 4.
- Fitriani, E.W. 2014. *Kue Lumpur Modifikasi Labu Kuning (Cucurbita Moschata D) dan Tepung Bekatul sebagai Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe II*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Harini. N., R. Marianty, dan V. A. Wahyudi. 2019. *Analisa Pangan*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Hor, S. Y., Ahmad, M., Farsi, E., Yam, M. F., Hashim, M. A., Lim, C. P., et al. 2012. Safety Assessment Of Methanol Extract Of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) : Acute And Subchronic Toxicity Studies. *Jurnal Regulatory Toxicology and Pharmacology* Vol.63, Hal.106–114.
- Istiqomah, A. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. [Artikel Penelitian]. Dalam Artikel Penelitian Universitas Diponegoro Semarang. Semarang. Ed. Revisi
- Khalaf, N.A., Shakiya, A., AL-Othman, EL-Agbar, Z.,Farah, H. .2008. Antioxidant Activity of Some Common Plants.*Turk J Biol* 32 (2008) 51-55
- Kusumawati, E.K. 2017. *Sifat Fisik tepung Kulit Buah Naga Merah Pada Pengeringan Matahari dan Oven dengan Penutupan Kain Hitam*. [Thesis]. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Diponegoro Semarang.
- Laswati, DT., 2018. Pengaruh waktu pemanasan terhadap sifat kimia dan organoleptik agar-agar buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) Laporan

- Penelitian Dana DIPA Kopertis Wilayah V Yogyakarta/LLDIKTI. Tahun 2018.
- Laswatin, D. T. (2020). Pengaruh Waktu Pemanasan terhadap Aktivitas antioksidan dan Daya Terima Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1)
- Lianawati, H. T. W., & Warsito, H. (2019). Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. In *Prosiding Seminar Nasional INAHCO 2019* (Vol. 1).
- Lingga, L. 2012b. *The Healing Power of Anti-oxidant*. Jakarta:PT Elex Media.
- Mahmudaatussa'adah, A. et.al. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 25. No.2 Hal: 176-184
- Mahmudatussa'adah, A, Fardiaz, D., Andarwulan, N dan Kusnandar F. 2015. Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Konsentrasi Antosianin Monomerik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal Agritech*. Vol.35 No.2 : 129 –136
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: Alfabeta
- Negara. J.K., Sio. A.K., Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Bogor:Institut Pertanian Bogor. Vol. 04/ No 2.
- Niah, R., dan Helda, H. (2016). Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah naga merah Daerah Pelaihari, Kalimantan Selatan dengan metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmascience*, 3(2).
- Nintami, Ayudya Luthfia, Dan Ninik Rustanti. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrition College, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 382-387*
- Nurliyana, R. et al. 2010. Antioxidant Study Of Pulps and Peels of Dragon Fruits: a Comparative Study. *International Food Reasearch Journal* 17. Hal. 367375
- Oktiarni, D. et al. 2012. Pemanfaatan Eksrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. Dalam *Jurnal Gradien* Vol.8. No.2 . Hal. 819-824.

- Prasetyo, E. G. 2013. Rasio Jumlah Daging dan Kulit Buah Naga Pada Pembuatan Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) ditambah Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Kayu Manis (*Cinnamomum* Sp). Skripsi. Jember: Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2015. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Jakarta: Perkeni.
- Pusdatin. 2017. Analisis Lansia di Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI.
- Putri, N.K.M. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. Dalam Jurnal Kimia 9. Vol. 2. Hal: 243-251. [Diakses 12 Maret 2018].
- Prasetyo, healthy aldriany, dan rafael remit winardi. 2020. Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Agrica Ekstensia*, Vol. 14 No. 1
- Rachma, D. E., & Adriaria, M. 2016. Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Sprague Dawley Hiperqlikemia (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Redha. A. 2010. Flavonoid :Struktur, Sifat Antioksidatif dan Peranannya Dalam Sistem Biologis. Jurusan Teknologi Politeknik Negeri Pontianak. Jurnal Belian. Vol. 9., No. 2. Hal: 196-202
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Sappu, E.E.B., Handayani, D., dan Rahmi, Yosfi. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*. Volume 1 Nomor 2
- Sari, N.P. 2012. Kajian Kue Lumpur : Kajian Proporsi Mocaf dan Tepung Terigu pada Sifat Fisikokimia dan Sensoris. Skripsi. Universitas Jember
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan alami dan sintetik. Cetakan ke 1. Padang: Andalas University Press
- Sinaga, P. O. F. M. (2018). Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Pegawai Administrasi Universitas Hkbp Nommensen Medan Tentang Penuaan Kulit Pada Tahun 2017.

- Sukendro, S.J., dkk. 2015. Efektifitas Larutan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri di Saliva. Dalam Jurnal Kesehatan Gigi Vol.02 N0.1. Hal:58-63
- Swandawidharma, YE. (2016). Perancangan Buku Ilustrasi Karakter Jajanan Tradisional Khas Surabaya Dengan Teknik Vektor Guna Meningkatkan Minat Anak Pada Produk Lokal. Surabaya: Stikom.edu
- Syarif, W. (2019). pengaruh penggunaan wortel terhadap kualitas kue lumpur. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*, 2(8), 13-19.
- Togatorop, L. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Surabaya: Graha Ilmu