

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, 2017. *Ananlisis Pendapatan Usaha Tani Buah Naga Di Kabupaten Situbondo*. Jurnal Agribisnis, Vol. 1, No. 1, 24 - 38.
- Anonim, 2020. Buah Naga Merah. [https:// seruni.id/manfaat-buah-naga/](https://seruni.id/manfaat-buah-naga/). Diakses 25 Desember 2021
- Anonim, 2018. Gula. <https://filmapro.co.id/material/gula-pasir/>. Diakses 25 Desember 2021.
- Ardiyanti, 2013. *Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada PT. Salma Nusantara*. Skripsi. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ariani, 2002. *Manajemen Kualitas: Pendekatan Sisi Kualitas*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Ariyanti, M. (2016). *Pengaruh Endorsement Terhadap Sikap Konsumen Dan Minat Pembelian Produk Kosmetik Pada Online Shop Dengan Media Sosial Instagram*. eProceedings of Management, 3(2).
- Ayustaningwarno, 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dharmmesta, B. S., & Handoko, T. H. (2018). *Manajemen Pemasaran Analisis Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: BPFE.
- Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Lampung Selatan. 2013. *Data Luas Areal Tanaman Buah Naga*. Lampung.
- Hartati, L. 1999. *Pembuatan Permen Gelatin Buah*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 68 Hlm. [5 Oktober 2021]
- Indriasari R. 2012. Ekstrak ethanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) memperbaiki profil lipid pada tikus wistar jantan (*Rattus norvegicus*) dislipidemia. Program Studi Ilmu Biomedik Universitas Udayana Denpasar.
- Jaafar, R.A., A.R.B. Abdul Rahman, N.Z.C. Mahmod dan R. Vasudevan. 2009. *Analisis proksimat buah naga (Hylocereus polyhizus)*. Jurnal Sains Terapan Amerika. 6:1340–1346.
- Jaconline. 2006. *Sifat Fungsi Gula*. [http://ebookbrowse. com/3- properti-fungsional-dari-gula-doc-d261682796](http://ebookbrowse.com/3-property-fungsional-dari-gula-doc-d261682796). Diakses tanggal 15 September 2016. 54 Hlm.

- Lamusu, 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol.3 no.1.hlm. 9-15.
- Le Bellec, F., F. Vaillant dan E. Imbert, 2006. Pitahaya (*Hylocereus* spp.): *Tanaman buah baru, pasar dengan masa depan*. *Jurnal Buah*, 61: 237-250.
- Kanner, K., S. Harel dan R. Granit. 2001. *Betalains Kelas Baru Antioksidan Kation Diet*. *Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan*, 49: 5178-5185.
- Kobayashi, R., M. Takisada, T. Suzuki, K. Kirimura dan S. Usami. 1997. *Neoagarobiose sebagai pelembab baru dengan efek memutihkan*. *Jurnal Biosains, Bioteknologi dan Biokimia*. 61(1): 162-163.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian*. Central Grafika. Jakarta.
- Kusumawati, Y. 2018. *Strategi Pemasaran Produk Makanan Ringan Khas Riau (Keripik Nenas dan Rengginang Ubi Kayu)*. *Jurnal Agribisnis*, Vol. 20, No. 2, 124 - 138.
- Mahanani. 2017. Air. Sumber : <https://kids.grid.id/read/cuma+minum+gelas/>. Diakses 5 Februari 2022
- Mevita, A. dan H. Supriyadi. 2013. *Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Kepuasan Konsumen*. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen Surabaya* 2(9) 49- 61.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. 320 hlm.
- Nasiru, 2011. *Effect Of Cooking Time and Potash Connentration On Organoleptic Properties of Red and White*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Render, 2014. *Operation Management Systainability and Supply Chain Management*. Edisi 11. Pearson
- Sidartawan, 2014. *Analisa Pengendalian Proses Produksi Snack Menggunakan Metode Statistical Process Control*. *Jurnal ROTOR*. 7:2
- Shabastian, Mariza dan Samuel, Hatane. 2013. *Pengaruh Strategi Harga dan Strategi Produk terhadap Brand Loyalty di Tator Cafe Surabaya Town Square*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, Vol.1(1) : 1-9.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2001. *Syarat Mutu Gula Pasir*. SNI 01-3140-2001. Badan Standarisasi Nasional.Indonesia.

- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*. SNI 3547.2-2008. Badan Standarisasi Nasional.Indonesia. 48 hlm.
- Tjiptono, 2016. *Strategi Pemasaran*, Edisi 3. CV Andi Offset. Yogyakarta. 178 hlm.
- Wahyudi, 2003. *Memproduksi Roti*. Modul Bidang Keahlian THP. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta. 118 hlm.
- Wahidah, 2010. *Komponen – Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan. Vol.7 No.3
- Winarno, 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedi Pustaka Utama. Jakarta.
- Wybraniec, S., I. Platzner, S. Geresh, H.E. Gottlieb, M. Haimberg, M.Mogilnitzki, dan Y. Mizrahi. 2001. *Betacyanin dari Vine Cactus Hylocereus polyrhizus*. Jurnal Fitokimia. 58:1209–1212.
- Wybraniec, S. and Y. Mizrahi. 2002. *Pigmen Betacyanin Kutu Buah Dalam Kaktus Hylocereus* . Jurnal Kimia Pertanian dan Pangan. 50:6086– 6089.
- Yunizal. 2002. *Teknologi Ekstraksi Agar-agar dari Rumput Laut Merah (Rhodophyceae)*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Pusat Riset Kelautan dan Perikanan.Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 44 hlm.
- Zainoldin, K.H. dan baba. 2009. *Pengaruh Hylocereus polyrhizus dan Hylocereus undatus terhadap Aktivitas Fisikokimia, Proteolisis, dan Antioksidan pada Yogurt*. Akademi Sains, Teknik, dan Teknologi Dunia. 60:361– 366.