

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Method and Analysis Of The Assosiation Of The Official Analytical Chemist*. Washington. D.C.
- AOAC. 2005. *Official Method and Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. AOAC Inc. Washington D.C.
- Astawan,M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Astuti, D.S., N. Andrawulan, P. Hariyadi, dan F.C. Agustia. 2014. *Formlasi dan Karakteristik Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai dan Jagung*. Laporan Penelitian. Indonesian Food Technologists.
- Belitz, ND and W. Grosch .1999.*Food Chemistry Spring*. Berlin
- Bourne M. 2002. *Food texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Second Edition. New York Academic Press Elsevier Science. ISBN: 978-0-12-119062-0.
- Cahyono, B .2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Citramukti, I. 2008. *Ekstraksi dan Uji dan Kualitas Pigmen dan Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocareus costaricensis)*. Skripsi . jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Daniel, R, S. Osfar & H.D. Irfan. 2014 *Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (Hylocereus sp) sebagai Bahan Pakan Ternak*. Universitas Brawijaya.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. SNI No. 01-3840-1995 dari <http://sisni.bsn.go.id>.
- Ekawati, P., Rostiati, dan Syahraeni. 2015. *Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai dan Santan*. Jurnal Agrotekbis. Vol. 3(2):198-205
- Gavi, NAM dan M. Erryana. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) dan Minyak Jagung terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organolektik Brownies Kukus*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol.6 No. 2:94-105.

- Gomez, M., F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco & C.M. Rosell. 2007. Functionality of Different Hydrocolloids on The Quality and Shelf-Life of Yellow Layer Cake. *Food Hydrocolloids* 21 : 167-173.
- Handayani, AP. dan A. Rahmawati. 2012. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga (DragonFruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis*. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1:19-24.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Khamida, A. dan NA. Ericha. (2011). Pembuatan Brownies Kukus Kasava (Non-Terigu) dengan Substitusi Talas Belatung dan Tomat. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan. Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hal.
- Lukman., AH. 1992. *Pengaruh Perajangan dan Lama Pengukusan Biji Saga Pohon (Adenantha Pavonine L) Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak yang Dihasilkan pada Proses Ekstraksi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Maryati, M. 2015. *Sensori Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Maulida. 2014. *Analisis Nilai Tambah Cokelat Batangan (Chocolate Bar)*. Kebayoran Baru. Jakarta Selatan. [Skripsi]. Bogor. 260 Hlm.
- Moniharapon, E., P. Picauly, dan L. Lelmalaya. 2018. *Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Pisang Tongka Langit*. *Teknologi Pertanian*. Vol.7(2):60-63.
- Kalidupa, N., A. Kurnia., dan I. Nur. 2018. *Studi Pemanfaatan Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus) dalam Pakan Terhadap Pewarnaan Ikan Mas Koi (Cyprinus Carpio L.)*. *Jurnal Media Akuatika*. Vol. 3 No. 1.
- Peleg, M., And E.B. Bagley. 1983. *Physichal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc
- Pylar and F. Gerald. 1979. *Applied Medical Geography*. New York. John Wiley & Sons.

- Rahayu, DD. Dwi, dan I. Siswanti. 2016. *Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Termodifikasi Asam Laktat*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 5. No.3.
- Rachmawati, D., A. Ridwan, dan RS. Khairini. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Termodifikasi sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Brownies Panggang*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 5 No.1
- Rahmatiah. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot Utilissima)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Rampengan, VJ. Pontoh, dan DT. Sambel. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makasar.
- Saati, EA. 2009. *Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Fakultas Petanian. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Saneto, B. 2005. *Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus)*. Jurnal Agarika. Vol 2: 143-149.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Jurnal Magistra. Vol 2: 35-40.
- Setyani, S., N. Sri, dan DPP. Ayu. 2017. *Formulasi Tepung Tempe Jagung (Zea Mays L.) dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensory Brownies Panggang*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol. 2.No.2.
- Subagjo A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sugisty, FB. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Hedonik Cookies*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-Bijian*. IPB. Bogor.
- Susanto, D. 2011. *Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan dalam Produk Selai Kacang*. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Yogyakarta.
- Syafitri, A. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Labu Kuning terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Cake*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Tambunan, BA., E. Julianti., dan I. Suhaidi. 2015. *Pembuatan Cake Tanpa Gluten dan Telur dari Tepung Komposit Beras Ketan, Ubi Kayu, Pati Kentang, dan Kedelai Dengan Penambahan Hidrokoloid*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.3 No.4.
- Triwulandari, D., A. Mustofa, dan M, Karyantina. 2017. *Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus) dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 2(1):61-66.
- Togatorop, L. 2018. *Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Widriah, R. 2005. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Skripsi. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F.G. 1997. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mi*. IPB. Press. Bogor
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wipradnyadewi, PAS., A. Jambe, D. Puspawati, Ina, PT. Yusa, NM, dan A. Yusasrini. 2016. *Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) dan Tepung Terigu terhadap Karakteristik Bolu Kukus*. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO. Vol. 1. No. 1. Hal 32-36.
- Woolfe, J.A. 1999. *Sweet Potato an Untapped Food Resource*. Chapman and Hall. New York. 643 hal.
- Zuhriani, F. 2015. *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus dan Tepung Beras Hitam*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.