

DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro, R. (2013). *Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah*. Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anonim. (2017). Tinjauan Tentang *Jelly*.
http://repository.umsurabaya.ac.id/5705/3/BAB_2.pdf pada tanggal 21 Februari 2023.
- Anonim. (2019). Buah Naga – Taksonomi, Morfologi, Budidaya, Jenis dan Manfaat. <https://rimbakita.com/buah-naga/> pada 21 Februari 2023
- Anonim. (2021). Mengenal Susu (Definisi, Komposisi dan Jenis). <https://dispertan.semarangkota.go.id/mengenal-definisi-komposisi/> pada 21 Februari 2021
- Ariani, V. A. (2021). *Produksi dan Pemasaran Proll Tape Buah Naga*. Laporan Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). *Gula Kristal*. SNI 3547-2008. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Agar-agar Tepung*. SNI 2802-2015. Jakarta.
- Blanchard, O. (2015). *Social Media ROI Mengelola dan Mengukur Penggunaan Media Sosial Pada Organisasi Anda*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Chandra, G. (2002). *Strategi dan Program Pemasaran*. Yogyakarta.
http://36.67.167.42:8123/inlislite3/uploaded_files/sampul_koleksi/original/Monografi/30854.pg/ pada 23 Juni 2023
- Depkes RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta.
- Diannah, M. S. (2020). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Engelen, Adnan, Desi A, dan Kadek Sugiarta. (2020). “Karakteristik Mi Kering Singkong (*Manihot esculenta*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami.” *Jurnal Technopreneur (JTech)* 8(1): 41-46.
- Hidayat, I., Ifada, I., Ni'mah, K. (2018). *IbM Pengolahan Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah dan Pengendalian Harga Buah Naga di Kabupaten Tanah Laut*. Kalimantan.
- Muafiroh. (2007). *Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Pada Buah Naga*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Padmaningrum, T. R. (2013). Pembuatan *Jelly* dari Buah-buahan. *Seminar Pelatihan Teknologi Tepat Guna*. Yogyakarta.
- Tjiptono, F dan Diana. (2016). Pemasaran, Esensi dan Aplikasi. Yogyakarta. <http://kin.perpusnas.go.id/DisplayData.aspx?pld=43287&pRegionCode=JIU&ClientId=111> / pada 24 Juni 2023
- Usmiati dan Abubakar. (2009). Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Saputra, M. A. (2017). Pengaruh Promosi Penjualan, Harga dan Pemasaran Langsung Terhadap Keputusan Pembelian. Universitas Nusantara PGRI Kediri. Kediri
- Shofihara. (2021). Susu Kental Manis, Kandungannya dan Manfaatnya <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/13/134046375/susu-kental-manis-kandungan-dan-manfaatnya?page=all> pada 27 Februari 2023
- Wanniatie dan Veronica. (2015). Kualitas Susu Pasteurisasi Komersil. Lampung. https://scholar.google.co.id/scholar?q=kualitas+susu+pasteurisasi+komersil&hl=en&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholar#d=gs_qabs&t=1689825327920=%23p%3DA8jzPoYsStUJ pada 25 Juni 2023