

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, K. N. (2023). *Kajian Pembuatan Sorbet Jambu Biji Dan Bunga Rosella Sebagai Makanan Selingan Mengandung Antioksidan* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Aditri, P. (2020). *Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Organoleptik Dan Total Flavonoid Sorbet Buah Kesemek* (Doctoral Dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta).
- AKG. (2019). Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.
- Anggreni, N. L. A. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Es Krim Susu Kedelai* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Anonymous. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. Ebookpangan.Com
- Arifiani, L. N. (2020). *Kepuasan Mahasiswa Dan Mutu Terhadap Lauk Hewani Menu Makan Pagi Di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Aulia, H. R., & Nurwantoro, A. M. L. (2017). The Effect Of Orange Peel Pectin Addition On Overrun, Melting Time, Total Solids, Total Dissolved Solids Of Sherbet. *Journal Of Applied Food Technology*, 4(1), 8-11.
- Ayun, Q., & Ajeng, A. (2022). Pengaruh pH Larutan Terhadap Kestabilan Warna Senyawa Antosianin yang terdapat pada Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 4(1), 1-6.
- Badan, K., Obat, P., & Makanan, D. A. N. (2019). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*.

- Cahyadi, W., & Widianara, T. (2018). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218.
- Civille, G. V., & Carr, B. T. (2020). Attribute Difference Tests: How Does Attribute X Differ Between Samples? *Sensory Evaluation Techniques*, 153–182.
- Dealyn, D. C. G., Purwanto, M. G. M., Jati, I. R. A. P., Dan Setijawati, E. (2022). Peran Rasio High Fructose Corn Syrup Terhadap Sukrosa Dalam Mengatur Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Beras Merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 1-9.
- Elieste, Dan C. Suzana. (2011). Effect Of Different Sweetener Blends And Fat Types On Ice Cream Properties. *Journal Tecno. Aliment.Campinas*. 31(1): 217- 220.
- Erika Wahyu, W., Idi Setiyobroto, I. S., Setyowati, S., & Tjarono Sari, T. S. (2018). Pengaruh Pemberian Informasi Nilai Gizi Pada Buku Menu Terhadap Persepsi Konsumen Dalam Pemilihan Menu Di Rumah Makan (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Faadlilah, N., & Ardiaria, M. (2016). Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Kadar HDL Tikus Sprague Dislipidemia. *Journal Of Nutrition College*, 5(4), 280–288.
- Fariqoh, O. I. (2022). Pembuatan Es Krim Substitusi Kulit Buah Naga Merah Dan Buah Nanas Sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Fisdiana, U., Anggriani, R. A., Hariyanto, B., Dan Hasanah, F. (2021). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Produk Sirup Kopi Dengan Penambahan Susu Full Cream. In *Agropross: National Conference Proceedings Of Agriculture* (Pp. 197-206).

- Fitriani, Y., & Zahrulianingdyah, A. (2022). Pengaruh Komposisi Ekstrak Jambu Biji Merah Terhadap Kualitas Jelly Drink. *Food Science And Culinary Education Journal*, 11(1), 31-36.
- Ghada A. Soliman. (2019). Dietary Fiber, Atherosclerosis, And Cardiovascular Disease. *Nutrients*, 11, 1155. Doi:10.3390/Nu11051155
- Ginting, & Herlina. (2017). Lemak & Minyak. *USU Digital Library*, II, 1–8.
- Goff, H. D., Hartel, R. W. (2013). Ice Cream. Edisi 7. New York: Springer.
- Hardimarta, F. P., Yuniarti, C. A., & Annisa, N. (2017). Pengaruh Jus Jambu Biji Merah Dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin. *Media Farmasi Indonesia*, 12(1).
- Harliani, M.F., Razak, M. (2017). Penambahan Jambu Biji Merah Terhadap Mutu Organoleptik Mie Bekatul Untuk Anak Obesitas. *Agromix*, 8(2), 96–107.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Dan Pratama, R. I. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Hernawati, N.A., Setiawan, R. Shintawati, And D. Priyandoko. (2018). The Role Of Red Dragon Fruit Peel (*Hylocereus Polyrhizus*) To Improvement Blood Lipid Levels Of Hyperlipidaemia Male Mice. *Journal Of Physics: Conf. Series*, 1013: 012167. Doi: 10.1088/1742- 6596/1013/1/012167.
- Hipolito, C., Ramalheira, R., Da Costa, S.B., Martins, M.M. (2016). The Effect Of Fruit Cultivar/Origin And Storage Time On Sorbets Quality. *Food Science And Technology* 68:462-469.
- Hull, H. R., Herman, A., Gibbs, H., Gajewski, B., Krase, K., Carlson, S. E., Sullivan, D. K., & Goetz, J. (2020). The Effect Of High Dietary Fiber Intake On Gestational Weight Gain, Fat Accrual, And Postpartum Weight Retention: A Randomized Clinical Trial. *BMC Pregnancy And Childbirth*, 20(1), 1–10
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry Dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(2), 72–78.

- Johan, V. S., & Hamzah, F. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus.*) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 2(1), 1-11.
- Johan, V. S., & Herawati, N. (2017). Pemanfaatan kulit buah naga merah dalam pembuatan permen jelly buah pedada (Doctoral dissertation, Riau University).
- Karmini, M., R. Apriyantono, N.A. Zulfianto, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, Dan Tinexcellly. (2017). Tabel Komposisi Bahan Pangan Indonesia. Jakarta: Persatuan Ahli Gizi Indonesia.
- Kemenkes RI. (2018). Laporan Riskesdas 2018 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. In *Laporan Nasional Riskesdas 2018* (Vol. 53, Issue 9, Pp. 154–165). [Http://Www.Yankes.Kemkes.Go.Id/Assets/Downloads/PMK No. 57 Tahun 2013 Tentang PTRM.Pdf](http://www.yankes.kemkes.go.id/assets/downloads/pmk_no_57_tahun_2013_tentang_ptrm.pdf)
- Kesehatan Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Puslitbang Humaniora Dan Manajemen Kesehatan, K. R. (2018). *Hasil Utama Riskesdas 2018 Provinsi Jawa Timur*. 1–82.
- Kusumaningastuti, R. (2017). *Pengaruh Penambahan Angkak Terhadap Daya Putus, Karakteristik Kimia Dan Sensori Pada Mi Jagung* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Lianawati, H. T. W., & Warsito, H. (2019). Pembuatan Pancake Subtitusi 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).
- Mayadewi, N. N. A., & Sukewijaya, I. M. (2019). Perbaikan Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*) Kultivar Getas Merah Melalui Aplikasi Ga3, Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Buah Lokal. *Agrotrop : Journal On Agriculture Science*, 9(1), 23.
- Meilgard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). Sensory Technique Evaluation 4th. 55-60.

- Nastiti, A. A., Ayun, Q., & Malis, E. (2020). Analisis Borak Dengan Menggunakan Metode Komparator Warna Dari Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 2(2), 28-40.
- 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.
- Nova, D. M., & Zubaidah, E. (2014). Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus Acidophilus*) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa Dan CMC. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 18–28.
- Nurul, I. A. L., Weni, K., & Nur, H. (2019). Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik Dan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Yogyakarta (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Oktafrina, Dan Surfiana. (2010). BPP Evaluasi Sensoris. Politeknik Negeri Lampung, Lampung.
- Onainor, E. R. (2019). *Konsumsi Lemak*. 1(2009), 105–112.
- Cahyadi, W., & Widianara, T. (2017). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 4(3), 218-224.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., Dan Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Prahadita, F. A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Bakso Daging Sapi Sebagai Sumber Belajar Biologi (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).

- Putro C. A., S. Surjoseputro, E. Stijawati. (2015). Pengaruh Konsentrasi Buah Jambu Biji Merah Terhadap Sifat Fizikokimia Dan Organoleptik Fruit Leather Pulkulit Durian-Jambu Biji Merah.: Surabaya: Universitas Katolikwidya Mandala. Vol. 2/No. 2.
- Rachmaniar, R., Kartamihardja, H., & Merry. (2016). Pemanfaatan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* Linn.) Sebagai Antioksidan Dalam Bentuk Granul Effervescent. *JSTFI Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology*, *V*(1).
- Ramayulis, R. (2013). Jus Super Ajaib. Jakarta Timur: Penebar Plus. Hlm. 30-33.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, *16*(2), 152–165.
- Ristianingsih, R., Lestari, I., & Wulanandari, W. (2021). Buku Ajar Pektin Biosorben.
- Ritonga, A. M., Furqon, F., & Ifadah, R. N. (2020). Identifikasi Perubahan Sifat Fisik Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Selama Masa Penyimpanan Pada Pendingin Evaporatif Termodifikasi: Identifikasi Perubahan Sifat Fisik Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Selama Masa Penyimpanan Pada Pendingin Evaporatif Termodifikasi. *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, *4*(2), 112-120.
- Santika, I. G. P. N. A. (2016). I Gusti Putu Ngurah Adi Santika, S.Pd., M.Fis. Fakultas. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, *1*, 89–98. [Http://Download.Garuda.Ristekdikti.Go.Id/Article.Php?Article=1500586&Val=17887&Title=Studi Kelayakan Kadar Air Abu Protein Dan Timbal Pb Pada Sayuran Di Pasar Sunter Jakarta Utara Sebagai Bahan Suplemen Makanan](http://Download.Garuda.Ristekdikti.Go.Id/Article.Php?Article=1500586&Val=17887&Title=Studi%20Kelayakan%20Kadar%20Air%20Abu%20Protein%20Dan%20Timbal%20Pb%20Pada%20Sayuran%20Di%20Pasar%20Sunter%20Jakarta%20Utara%20Sebagai%20Bahan%20Suplemen%20Makanan)
- Santoso, Y. F., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Kualitas Nutrisi Dan Organoleptik Non-Flaky Crackers Dengan Penambahan Berbagai Bahan Pangan Alami Kaya Serat Pangan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, *10*(1), 1-16.

- Sari, I. M., Sulistyani, H., & ETTY, Y. (2019). Hubungan Obesitas Dengan Kondisi Jaringan Periodontal Masyarakat Di Wilayah Puskesmas Ranggo Ntb. *Skripsi*, 6–19.
- Selviana, S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Minuman Elly Black Mulberry (*Morus Nigra L.*). Artikel Teknologi Pangan. UNPAS, Bandung.
- Setiawati, N. R. (2017). Pengaruh Perbandingan Pektin Dengan Cmc Dan Konsentrasi Madu Terhadap Karakteristik Sorbet Salak Varietas Bongkok (*Salacca Edulis Reinw.*). *Skripsi*.
- Simangunsong, D. (2014). Kajian Kandungan Zat Makanan Dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Sebagai Bahan Pakan Ternak (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Siti, A. Ur., I Made, A. G., & Rina, O. (2019). Konsumsi Sayur-Buah Dan Aktivitas Fisik Sebagai Faktor Risiko Obesitas Pada Remaja Di Wilayah Kota Madya Yogyakarta. *Repository Poltekkes Jogja*, 84.
- Siwi, A. N. 2018. Pengaruh Pewarna Kulit Buah Naga Merah Terhadap Potensi Antioksidan, Warna Dan Sensoris Permen Jelly Jagung (*Zea Mays. L.*). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) PKU Muhamma.
- Sulistyowati, L. S., Andinisari, S., & Ramayulis, R. 2015. IDN_B11_Buku Obesitas-1. In *Kemenkes Ri*.
- Susantiningih, Tiwuk. 2015. Obesitas Dan Stress Oksidatif. *Jurnal Kesehatan Universitas Lampung*, 5, 219–225.
- Tunisa, R. D. A. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Murbei (Morus Alba L.) Lembaran* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ullah, J., Takhar, P. S., & Sablani, S. S. (2014). Effect Of Temperature Fluctuations On Ice-Crystal Growth In Frozen Potatoes During Storage. *LWT-Food Science And Technology*, 59(2), 1186-1190.

- Waladi, W., Johan, V. S., Hamzah, F. 2015. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, Vol. 2, No. 1, Feb. 2015, 1-11.
- Widodo, W. D., Suketi, K., & Maulida, F. (2020). Studi Degreening, Kesegaran, Dan Daya Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal Of Agronomy)*, 48(3), 314-322.
- Widyastuti, N., Dieny, F. F., & Fitranti, D. Y. (2016). Asupan Lemak Jenuh Dan Serat Pada Remaja Obesitas Kaitannya Dengan Sindrom Metabolik. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 131-137.
- Wulan P, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Sifat Fisiko-Kimiawi Dan Sensori Arbanat Basah.
- Usni, A., Karo-Karo, T., & Yusraini, E. (2016). Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah Pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(3), 293-303.
- Yati, K., Ladeska, V., & Wirman, A. P. 2017. Pada Sediaan Pasta Gigi Pectin Isolation Of Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) And Utilization As A Binder On Toothpaste. *Media Farmasi*, 14(No.1), 1–16.
- Yulman, T., Holianawaty, Y. S., & Hasnelly. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). *Jurnal Agroindustri*, 4(1), 1–21.