

## DAFTAR PUSTAKA

- Candradewi, H. A., dan Purwanti, S. 2018. *Pengembangan Muffin Dengan Substitusi Ikan Nila*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Dewi, A. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas L.Poiret) Terhadap Mutu Organoleptik, Zat Gizi Makro Dan Kadar Betakaroten Muffin*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.
- Engelen, A. 2018. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Fisik Mi Sagu Basah* . Politeknik Gorontalo .
- Fatkurohman , D. 2021. *Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Lidah Kucing Rainbow Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Laporan Akhir. Jember. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Hanani, N. S. 2015. *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Hasri, dan Sukma, H. 2021." *Penambahan buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) sebagai pewarna alami pada pembuatan nugget ikan bandeng (Chanos-chanos)*". Jurnal Agrokompleks, Vol. 21 No. 1 Hal 26-32.
- Isnaini, H. N. 2022. "*Mutu Tapai Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami*". Journal Food and Agroindustri. Volume 3 Nomor 2, Hal 199-211.
- Kwartiningsih, E., Prastika, A., dan Triana, D. L. 2016. *Ekstraksi dan Uji Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. Seminar Nasional Teknik Kimia. Universitas Sebelas Maret.
- Monika, D., dan Purba, J. S. 2018. *Formulasi Muffin Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) Dan Susu Kedelai (Glycine Max) Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (Pmt – As)*. Pontianak Nutrition Journal (PNJ), Vol. 01 No. 02 Hal 48-51.
- Mulyansyah, Qisti, N., Rukmelia, dan Inayah, A. N. 2023. "*Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Pembuatan Cupcake* ". Jurnal Pertanian Berkelanjutan, Volume 11 No.2 Hal 198-205.

- Permatanisa, T., dan Murtini, E. S. 2021. "*Optimasi Proses Penambahan Konsentrasi Puree Sirsak (Annona Muricata L.) Dan Margarin Terhadap Karakteristik Muffin Dengan Response Surface Methodology*". Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 22 No. 3 , Hal 161-176.
- Pratiwi, A., dan Widodo, T. 2023. *Perencanaan dan Produksi Muffinku (Aspek Pemasaran)*. Seminar Nasional Industri dan Teknologi, Politeknik Negeri Bengkalis.
- PURBA, M. 2021. *Daya Terima Muffin Kacang Hijau (Vigna Radiata) Dengan Variasi Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oliefera)* . Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Medan.
- Purnomo, B. E., dan Hamzah, F. 2016. "*Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Teh Herbal*". Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 3 No 2 , Hal 1-10.
- Rahmawati, Z. E., dan Gadri, A. 2017. "*Stabilitas Pigmen Warna Alami Dari Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Dan Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L.) Pada Sediaan Lipstik Semisolid*". Jurnal Farmasi, vol 3 No 2, Hal 557-564.
- Rista, E., Marianah, dan Sulastri, Y. 2018. "*Sifat Kimia Dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah*". Jurnal Agrotek Vol. 5 No.2, Hal 127-133.
- Rosmania, A. 2013. "*Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu*". Food Science and Culinary Education Journal, Vol 2 No 1 Hal 44-50.
- Rozali, Z. F., Nilda, C., Murlida, E., dan Afrina, N. 2022. *Pembuatan Muffin Dari Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas)* . Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian. Universitas Syiah Kuala .
- SAIDAH, H. R. 2022. *Produksi Dan Pemasaran Kuping Gajah Dengan Penambahan Puree Kulit Buah Naga. Laporan Akhir*. Politeknik Negeri Jember.
- Suhartatik, N., Widanti, Y. A., dan Anwar, S. S. 2018. "*Yoghurt Susu Wijen Dengan Pewarna Alami Ekstrak Buah Naga Merah*". Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol. 5, No.1, 43 - 48.

- Tyas, A., Bahar, A., Suwardiah, D. K., dan Miranti, M. G. 2022. "*Komposisi Gizi Dan Peluang Bisnis Dari Pemanfaatan Tepung Lokal Pada Kue Muffin*". Jurnal Tata Boga, Vol. 11 No. 3 Hal 69-81.
- Warlauw, M., dan Souripet, A. 2020. "*Karakteristik Muffin dengan Penambahan Puree Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum)*". Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 9, No. 2 Hal 48-57.