

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Fatima, S., dan Suriani, S. 2021. Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15-19.
- Afriandi, A., Lahming, L., dan Yanto, S. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Dengan Variasi Buah Naga Menjadi Permen Fungsional. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4(1), 119-125.
- Aisyah, D. N., Kurniaty, N., dan Darma, G. C. E. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus L.*) serta Formulasi Pembuatan Selai. *Prosiding Farmasi*, 7(1), 37-42.
- Alifah N.A. 2023. Tingkat Kekenyalan, Kadar Air Dan Sifat Sensori Boba (Bubble Pearl) Pada Berbagai Formulasi Tapioka dan Tepung Kacang Hijau Kupas Kulit. *Fakultas PertanianN. Universitas Lampung*.
- Amala,T.A. 2021. Inovasi Produk Minuman Boba *Herbal*. *Culinaria*, 3(1).
- Amrih, D., Syarifah, A. N., Marlinda, G., Budiarti, P., Safitri, A., Nugraha, I. S. A., dan Rahmanto, L. 2023. Pengaruh Pemanasan Terhadap Perubahan Warna Pada Pangan. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 1-4.
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. 2020. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170-F175.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. AOAC International, Arlington.
- Arsyad, M. dan Riska, R. 2021. Analisis Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Variasi Penambahan Kulit Buah Naga Merah. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 9(3), 159-168.
- Artina, Z. J., Ayu, D. F., dan Rahmayuni, R. 2023. The Crackers of Modified Cassava Flour (Mocaf) and Cowpea Flour: Chemical and Sensory Properties. *Agritekno : Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 57-64.
- Aryanta, I. W. R. 2022. Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8-13.
- Azhar, M. 2016. Biomolekul sel: karbohidrat, protein, dan enzim. *Jurnal of chemical information and modeling*.
- Damayanti, E. T., dan Kurniawati, P. 2017. Perbandingan metode penentuan vitamin C pada minuman kemasan menggunakan metode spektrofotometer

- UV-Vis dan iodimetri. In *dalam Seminar Nasoinal Kimia dan Pembelajarannya, Malang*.
- Dewi, LAP, Rachmawati, I, dan Prabowo, FSA. 2015. Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung. *E-Proceeding of Management*, 2(3): 2511–2517.
- Dubrin, B. 2010. *Tea Culture, History, Traditions, Celebrations, Recipes & More* (T. Aniv-Bregman (ed.); 1st ed.). Charlesbridge.
- Efendi, P. J. 2010. Kajian karakteristik fisik mocaf (modified cassava flour) dari ubi kayu (*manihot esculenta crantz*) varietas malang-i dan varietas mentega dengan perlakuan lama fermentasi.
- Fatima, S. 2021. Uji Prganoleptik Minyak Kelapa Dalam dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15-19.
- Fatmawati, F., Laenggeng, A. H., dan Amalinda, F. 2018 . Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1).
- Gozalli, M., dan Nurhayati, N. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(02), 191-200.
- Gumelar, H. A. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Bakutepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Carbohydrate Polymers*, 6(1), 5-10.
- Hasan, K. 2010. Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometri dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi pada Terung Kopek Ungu dan Terung Kopek Hijau.[Skripsi]. *UIN Alauddin Makassar. Makassar*.
- Hasanah, U. 2018. Penentuan kadar vitamin C pada mangga kweni dengan menggunakan metode iodometri. *Jurnal keluarga sehat sejahtera*, 16(31), 90-95.
- Hidayat A.N. 2021. Karakteristik Mutu Boba (*Bubble Pearl*) Dari Tepung Mocaf (*Modified cassava flour*). Program Studi Agroindustri. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Hidayatulloh H., 2021. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Boba. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Jaya, F. M., & Sari, D. I. 2017. Analisis kimia burger ikan dengan penambahan surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan tepung terigu dengan

komposisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 12(2).

- Khasanah, S. K., Susanti, S., dan Legowo, A. M. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 53-62.
- Kurniasari, E., Waluyo, S., dan Sugianti, C. 2015. Mempelajari laju pengeringan dan sifat fisik mie kering berbahan campuran tepung terigu dan tepung tapioka. *Jurnal teknik pertanian Lampung*, 4(1), 1-8.
- Latifa, S. N. H. 2022. Pengaruh Penambahan Edamame (*Glycin max* (L) Merrill) Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Boba Pearl. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Lestari, M. 2023. Analisa Pengaruh Promotion, Price, Brand, Image, E-Wom, Product Quality Terhadap Purchase Decision Pada Konsumen Chatime Kota Batam. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis (EK dan BI)*, 6(1), 75-84.
- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., dan Nusi, D. P. 2022. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa (Vol. 1, No. 1)*.
- Marlina, M., Wijaya, M., dan Kadirman, K. 2019. Pengaruh penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap mutu permen karamel susu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 85.
- Maulida, D.,A., 2015. Darimana Asal “Bubble”, si Mutiara Hitam yang Kenyal Enak?. *Detikfood (online).www.food.detik.com*. Diakses pada 27 Februari 2021.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia [in Press Oktober 2014]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., dan Syukerti, N. 2022. Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Narins, D. M. C. 1996. Vitamin Dalam Krause’s Food, Nutrition and Diet Therapy. Mahlan, L.K, hal 110-114.
- Natasasmita, A. M., Saragih, B., dan Yuliani, Y. 2023. Pengaruh substitusi mocaf terhadap sifat kimia dan sensoris boba. *Journal of Tropical AgriFood*, 5(1), 35-42.

- Ningrum, W. E., dan Saidi, I. A. 2023. Characteristics of Mocaf (Modified Cassava Flour) From Cassava (*Manihot utilissima*): Study of Tape Yeast Concentration and Fermentation Time. *Procedia of Engineering and Life Science*, 4.
- Nisah, K., Afkar, M., dan Sa'diah, H. 2019. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *Amina*, 1(3), 108-113.
- Nizori, A., dan Sihombing, N. 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).
- Nuegroho, D. A. I. 2021. Pemanfaatan Buah Nipah Dan Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Fruit Leather.
- Nusa, M. I., dan Suarti, B. 2012. Pembuatan Tepung Mocaf melalui Penambahan Starter dan Lama Fermentasi (Modified Cassava Flour). *Agrium : Jurnal Ilmu Pertanian*, 17(3).
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan.
- Pradipta, I. B. Y. V., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Prasetyo, G. P., Novita, D. D., Asmara, S., dan Warji, W. 2024. Pengaruh Suhu dan Ketebalan Irisan Terhadap Lama Penggorengan dan Karakteristik Keripik Kentang Menggunakan Vacuum Frying. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 3(1), 13-22.
- Rahman, A. M. 2007. Mempelajari karakteristik kimia dan fisik tepung tapioka dan mocal (modified cassava flour) sebagai penyalut kacang pada produk kacang salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati, B., & Mahajoeno, E. 2010. Variasi morfologi, isozim dan kandungan vitamin C pada varietas buah naga. *Asian Journal of Tropical Biotechnology*, 7(1), 131-137.
- Rahmawati, L., & Tuswati, S. E. 2022. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Warna dan Tekstur Sosis Ayam. *Media Peternakan*, 24(2).
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., dan Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna*

- radiata) Terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. ojs. unud. ac. id.*
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (*Dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Magistra*. Vol 2: 35-40
- Saputri, Y. E., Endang Bekti, K., dan Larasati, D. 2019. Kadar Garam Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Pikel Timun Krai (*Curcumis sp*) *Salt Content on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Cucumber Pickle (Curcumis sp)*. Skripsi.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylicereus costaricensis*) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1).
- Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2015. Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27(2).
- Widodo, H. S., Susanto, J., Subagyo, Y., Syamsi, A. N., dan Ifani, M. 2022. Kajian Metode Titrasi Formol Dalam Pengukuran Protein Susuu Segar Melalui Validasi Metode Analisis (VMA). *ANGON: Journal of Animal Science and Technology*, 4(3), 303-30.
- Wijanarko, Simon Bambang. 2002. Analisa Hasil Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. 2004. Analisis Kadar Air–Agroindustry Virtual Laboratory. Retrieved January 4, 2019.
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi ubi kayu secara biologi menggunakan starter bimo-cf menjadi tepung termodifikasi pengganti gandum (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).