

DAFTAR PUSTAKA

- Adriansyah, I., Handito, D., & Widyasari, R. (2020). Efektivitas Bubuk Kopi Robusta Fungsional Difortifikasi Bubuk Daun Kersen Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Mencit Diabetes. *PRO FOOD*.
- Alfora, D., Saori, E., & Fajriah, L. N. (2023). Pengaruh Konsumsi Makanan Cepat Saji Terhadap Gizi Remaja. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*.
- Alghannam, A., Ghaith, M., & Alhussain, M. (2021). Regulation of Energy Substrate Metabolism in Endurance Exercise. *international journal of environmental research and public health*.
- Andika, V. K., Hasana, A. R., & Valina, Y. E. (2023). Penentuan Toksisitas Ekstrak Kulit Naga Merah dan Kulit Apel Manalagi Metode Brine Shrimp Lethality Test. *Jurnal Farmasi Ma Chung: Sains, Teknologi, dan Klinis Komunitas*.
- Anggraini, F., Mansur, A., & Izza, Y. P. (2022). Inovasi Pengolahan Belimbing Desa Mojo Melalui KKN Tematik sebagai Upaya Pemulihan Perekonomian Pasca Pandemi COVID 19. *Jurnal Abdi Insani*.
- Anggraweni, I., Sari, D. M., Herpandi, H., & Yuliarti, Y. (2022). Uji Organoleptik dan Analisis Kandungan Kimia pada Mi Kering dari Tepung Kulit Buah Naga Merah dan Tepung Kacang Merah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*.
- Ansharie, A. R., & Rahmawati, R. (2022). Pembuatan Bubuk Buah Naga dalam Kegiatan Magang Industri MBKM di PT Samudra Mas Nusantara, Sidoarjo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 59-67.
- Arshani, F. (2022, August 31). *IDN TIMES*. Retrieved from Baking 101: Terapkan 5 Tips Mudah Ini agar Kue Tidak Bantat: <https://www.idntimes.com/food/recipe/febby-arshani/tips-mudah-agar-kue-tidak-bantat-c1c2?page=all>
- Avilla, D. Z., Iksan, M., Khatimah, N. H., Alkhair, Darmin, & Noris, M. (2023). *Pangan Fungsional Indonesia*. Nusa Tenggara Barat: PT. Narasi Kita Publishing.
- Azhary, B., & Atmaja, M. I. (2021, January 5). *Pusat Penelitian Teh dan Kina (PPTK)*. Retrieved from <https://www.iritc.org/post-120/>
- Bimo, Saptariana, Rosiana, & Wahyuningsih. (2022). Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Flavonoid. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*.

- Ceacilia, J. (2018). POTENSI KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus* (F.A.C Weber) Britton & Rose) UNTUK PRODUKSI PROTEIN SEL TUNGGAL OLEH *Saccharomyces cerevisiae*. *UAJY*.
- Dewanto, M. A. (2022). Studi Pembuatan Kue Lumpur Sidoarjo dari Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Mengandung Antioksidan. *Jurnal Multidisiplin Madani*.
- Evitasari, R. T., Meilani, P. D., & Putri, D. (2022). Optimasi Pembuatan Tepung Kulit Buah Naga Merah pada Variasi Suhu dan Konsentrasi Gum Arab. *Prosiding Seminar Teknik Kimia*.
- Fairudz, A., & Nisa, K. (2015). Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Total Penderita Overweight. *Majority*, 121-126.
- Fathurahmi, S., & Spetriani. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Pengolahan Pangan*.
- Fatihaturahmi, F., Yuliana, Y., & Yulastri, A. (2022). Literature Review : Penyakit Degeneratif : Penyebab, Akibat, Pencegahan Dan Penanggulangan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.
- Fitasari, E. (2009). The Effect of Wheat Starch Addition Level on Moisture Content, Fat Content, Protein Content, Microstructure, and Organoleptic Quality of Processed Gouda Cheese. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*.
- Fitri Wahyuni, M. N. (2023). *Pengantar Pangan Fungsional*. Padang: GETPRESS INDONESIA.
- Fitriani. (2017). 2.1.5 Pengaruh Penggunaan Puree Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada Pembuatan Puding terhadap Daya Terima Konsumen . *Universitas Negeri Jakarta*.
- Fitriyah, N. A. (2019). *STUDI PEMBUATAN BROWNIES DENGAN SUBSTITUSI*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Gipyapuri, R. A., Susyani, & Terati. (2019). Pengaruh Pemberian Puding D'bingu Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Penderita Dm Tipe 2 Rawat Jalan Di Puskesmas Sosial Palembang. *Publikasi Penelitian Terapan Dan Kebijakan*, 96-101.
- Gusnadi, D., & Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) dan buah naga merah (*Hylocereus Polyhizus*) pada Produk Quick Bread Studi Kasus pada Produk Madeleine, Pancake, dan Scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*.
- Harini, N., Warkoyo, & Hermawan, D. (2015). *Pangan Fungsional Makanan untuk Kesehatan*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Hartanto, E. S. (2012). Kajian penerapan SNI produk tepung terigu sebagai bahan makanan. *Jurnal Standardisasi*.

- I. R., Setijawaty, E., & Purwestri, R. (2024). Effects of Red Dragon Fruit Puree Application on. *MDPI*.
- Identiikasi senyawa kimia metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan kromatografi gas. (2018). *Universitas Tarumanegara*.
- Janggu, J. P., Yuniastuti, A., Sabaruddin, E. E., Suryana, E. A., Sulistyaning, A. R., & Wijinindyah, A. (2022). *Gizi dan Metabolisme*. Jakarta: PT Galiono Digdaya Kawthar.
- Kojansow, A. D., Langi, T. M., & Nurali, E. J. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Kue Pukis. *JURNAL AGROEKOTEKNOLOGI TERAPAN*.
- Laurencia, E., & Tjandra, O. (2018). Identiikasi senyawa kimia metanol buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan kromatografi gas. *Universitas Tarumanegara*.
- Makmun, D., & Pribadi, R. R. (2019). *Crash Course Gastrointestinal System, Hepatobiliary and Pancreas-1st Indonesian Edition*. Singapore: Elsevier (Singapore) Pte Limited.
- Maryoto, A. (2020). Manfaat Serat Bagi Tubuh. In *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Musyofa, F., Supriyanto, & Fuad, M. (2022). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sifat Sensoris Stik Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Agroindustrial Technology Journal*.
- Ningsih, E. W. (2019). Identifikasi *Salmonella* sp. Pada Mentega Kiloan yang digunakan Pedagang Terang Bulan di Jalan Pogot Surabaya.
- Ningtias, Q. (2023). Egg Roll Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Camilan Sumber Serat.
- Nizori, A., Nola, S., & Surhaini. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Nurjanah, S., & Rusjiyanto. (2024). Hubungan Asupan Serat Dan Indeks Massa Tubuh Dengan Kadar Glukosa Darah Puasa Pada Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 Rawat Jalan Rsud Ir. Soekarno Kabupaten Sukoharjo.
- Nurjaya, Aslinda, W., & Bahja. (2023). *Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan*. Palu: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.
- Oktavia, S. (2014, October 31). *Klasifikasi Cake*. Retrieved from Blogger: <https://sukmaoktavia35.blogspot.com/2014/10/klasifikasi-cake.html>

- Oyutri, S., Dewi, E., & Rusnadi, I. (2022). Pembuatan Margarin Berbasis Bahan RBDPO Memakai Tangki Berpengaduk yang Dilengkapi dengan Pendingin. *Jurnal Pendidikan dan Teknologi Indonesia (JPTI)*, 401-406.
- Pangestika, A. I., & Srimiati, M. (2020). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*.
- Parwata, N. R., Abdurrachim, R., Djafar, I., Saputro, B. S., Taher, R., Barung, E. N., . . . Putri, S. K. (2024). *KESEIMBANGAN CAIRAN, ELEKTROLIT*. Kab. Cilacap: PT MEDIA PUSTAKA INDO.
- Prasastono, N., Pradapa, S., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin terhadap Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*.
- Prasetio, P. O., Puspita, I. D., & Fatmawati, I. (2021). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Crackers Bekatul Jagung dengan Penambahan Tepung Kacang Bambara. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 130-138.
- Prastiti, N. (2023, March 13). Pengaruh Perbandingan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) dan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Bakso Ayam. *Skripsi*.
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., & Nugrahini, N. I. (2016). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Putriningtyas, N. D., Aeni, S., & Puspaningtyas, D. E. (2019). Susu Kacang Tanah Efektif Menurunkan Berat Badan dan Kadar Glukosa Darah Remaja Putri Overweight. *Sport and Nutrition Journal*.
- Rahayu, Karimuna, L., & Ansharullah. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kandungan Gizi dan Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*.
- Rahman, F. A. (2021). *Lindungi Dirimu dengan APD (Anti Penyakit Degeneratif)*. Orbit Indonesia.
- Rahman, I. S. (2023). Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi. In *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Lokal dan Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Deepublish.
- Rakhmah, Y. (2022). STUDI PEMBUATAN BOLU GULUNG DARI TEPUNG UBI JALAR.

- Rochmawati, N. (2019). 2.1.3 Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) sebagai Tepung untuk Pembuatan Cookies . *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Saputra, L. O. (2023). DAYA TERIMA KUE BOLU SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM HIJAU (*Amaranthus Viridis*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA. *Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari*.
- Saputri, D. A. (2021). Hubungan Pola konsumsi Dengan Kadar Kolesterol Masyarakat. *Jurnal Sains dan Aplikasi*.
- Saraswati, L. D. (2019). Pembuatan Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake) Dengan Substitusi Tepung Sorghum.
- Sartika, D., Junaidin, Kurniawati, Samila, Malaha, N., & Sima, Y. (2023). Upaya Penguatan Kualitas Kesehatan dalam Pencegahan Penyakit Degeneratif. *Sahabat Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 59-64.
- Sasae, Y. Y., & dkk. (2020). Pengaruh Pemberian Sumber Serat Berbeda Dalam Pakan Terhadap Kecernaan Semu Serat Kasar Dan Hemiselulosa Pada Ayam Pedaging Strain Cobb. *Zootec*.
- Setyaningsih, D., Suraya, J., & Salsabila, S. (2021). Pengaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (MAG) sebagai Emulsifier Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: ALFABETA, CV.
- Suharoschi, R., Pop, O. L., Vlaic, R. A., Muresan, C. C., Cozma, A., Sitar-Taut, V. A., . . . Iuga, C. A. (2019). Dietary Fiber and Metabolism. *Academic Press*, 59-77.
- Sunarti. (2018). *Serat Pangan Dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suter, I. K. (2013). PANGAN FUNGSIONAL DAN PROSPEK PENGEMBANGANNYA. *Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema” Seminar Sehari dengan tema” Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang*, 1-17.
- Syahputri, Y., & Widiastuti, D. (2018). Utilization Of White-Meat, Red-Meat And Super Red Dragon Fruit (*Hylocereus* sp) Skin Waste As An Alternative Food Source. *Journal of Science Innovare*.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah. (2022). 2.1.4 Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) . *Journal Agroindustri Halal*.

- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna*). *Jurnal Agroindustri Halal*.
- Utami, Novidahlia, & Aminullah. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroteknologi*.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.
- Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Nugrahini, N. I. (2017). *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Universitas Brawijaya Press.
- Yuanita, I., Tobias, E., & Silitonga, L. (2022). Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Potongan Komersial Karkas Ayam Broiler. *Jurnal Kaharati*.
- Yustini, P. E., Nurwidayati, T., & Saptaningtyas, W. W. (2020). Perancangan Mutu Teknis Kulit Buah Naga Merah untuk Pangan Fungsional dengan Metode QFD Berbasis SNI 2973-2011. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.