

DAFTAR PUSTAKA

- Aiyuni, R., H.P. Widayat, & S. Rohaya. 2017. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*). Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Volume 2, Nomor 3, Agustus 2017 www.jim.unsyiah.ac.id/JFP dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe
- Ana, L., & M. Zaini. 2016. Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. Bandar Lampung: Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol. 16 (2): 123-131
- Anonim. 2017. Kue kering / Biscuit / Cookies. Online – Edition. <http://parselkue.blogspot.com/p/kue-kering-sudah-lama-kitakenal.html?m=0>. [Diakses 07 Januari 2019].
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- AOAC. 2006. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington: The Association of Official Analytical of Chemist, Inc.
- Apandi. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Bandung: Alumni Bandung.
- Ariantya, F.S. 2016. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepng Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Jurnal Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. *Laporan APTINDO Tahun 2013*. APTINDO. Jakarta.
- Astawan, M, T. Wresdiyati, S. Widowati, & I. Saputra. 2013. Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies dan Donat yang Bernilai Indeks Glikemik Rendah. Jurnal Pangan, Vol. 22 No. 4 Desember 2013 : 385-39
- Banker, G.S., & N.R. Anderson. 1994. *Tablet In the Theory and Practice of Industrial Pharmacy* Ed III. Jakarta: Diterjemahkan Oleh Siti Suyatmi, UI Press.
- Bellec, L.F., F. Vaillant & E. Imbert. 2006. *Pitahaya (Hylocereus spp.): A new fruit crop, a market with a future*. *Fruits*, 61: 237-250.

- BPOM 2003. *Lokakarya Kajian Penyusunan Standar Pangan Fungsional*. Bogor.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-375-2009. Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A., Edward, G.H., Fleet, & M., Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Purnomo, H. & Adiono, penerjemah. Jakarta. UI – Press. 365 hal.
- Claudia, R., T. Estiasih., D.W. Ningtyas., & W. Endrika. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye dan Tepung Jagung Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3(4). Hal 1589 – 1595.
- Depkes. 2000. *Daftar Kebutuhan Bahan Makanan*. Jakarta.
- Daniel, R, S. Osfar & H.D. Irfan. 2014 Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus sp*) sebagai Bahan Pakan Ternak. Dalam Jurnal.
- Danik. 2009. Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Kecambah pada Pembuatan Cookies. Bogor: IPB-Press.
- Fajriarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Henny, K. H. 2013. Bahan Produk Bakery. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hill, S.E And H., Mamat. 2014. *Effect Types On The Structural And Textural Properties Of Dough And Semi Sweet Biscuit*. *Journal Food Sci Tecnologi*, vol 51 (9). Hal 1998-2005 India.
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing
- Idrial. 2014. *BKPM Teknologi Roti dan Kue II*. Politeknik Negeri Jember : Jember
- Jamilah, B, S., C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A. And Noranizan, A. 2011. *Physicochemical characteristics of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. *International Food Research Journal* 18:279-286.
- Jaafar RA, Rahman ARBA, Mahmud NZC, Vasudeven R. 2009. *Proximate analysis of dragon fruit (Hylocereus polyrhizus)*. *The American Journal Applied Sciences*. 6(1):1341-1346

- Kementrian Negara Riset & Teknologi. 2006. *Buku Putih. Penelitian Pengembangan dan Penerapan IPTEK Bidang Teknologi Informasi dan Komunikasi Tahun 2005-2025*. Jakarta : Kementerian Negara Riset dan Teknologi.
- Kristanto, D. 2014, *Berkebun Buah Naga*, Jakarta: Swadaya.
- Kristanto. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Swadaya.
- Kumalaningsih. 2006. *Antioksidan Alami: Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana, Surabaya
- Lian, C.S. & G.H. Chong. 2015. *Effect of Drum Drying on Physico-chemical Characteristic of Dragon Fruit Peel (Hylocereus polyrhizus)*. Malaysia: *International Journal of Food Engineering*
- Manley,D. 2000. *Tecnology of Biscuits, Crackers and Cookies 3rd Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Maryati, M. 2015. *Sensori Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Meidayanti, N.K., Gunawan & S. Wayan. 2015. “Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costanicensis*) dan Analisis Kadar Totalnya”. Dalam Jurnal Kimia. 243-251.
- Muchtadi, T.R. & Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudjajanto,S., Eddy &L.N., Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mosamandiri, 2017. *Modul Budidaya Buah Naga (Hylocereus sp, Selenicereus sp)*. Agrokompleks Kita. Hal. 3.
- Nugroho, M., 2018. *Efektivitas Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Patomorfologi Organ Ginjal Mencit (Mus musculus L.) Setelah Paparan Insektisida Profenofos*. Skripsi. IPB. Bogor

- Nurliyana, R., Z.I. Syrd, S.K., Mustapha, M.R. Aisyah, R.K. Kamarul. 2010. *Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits : A Comparative Study*, *International Food Research Journal*, 17 : 367-375.
- O'Brien, C.M., T.L. Schober, D. McCarthy, A. Darnedde., And E.K. Arendt. 2003. *Influence Of Gluten Free Flour Mixes And Fat Powders On The Quality Gluten free Biscuit*. *Journal Food and Nutritional Sciences*. Vol. 216. Hal 369-376. Irlandia
- Pangkalan Ide. 2009. *Health Secret of Dragon Fruit: Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotis dan Penyembuhan Penyakit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Peleg, M., And E.B. Bagley. 1983. *Physichal properties of food*. Connecticut: Avi Publishing Company, Inc
- Pertiwi, D. 2006. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro*. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Rista, E., Marianah & Y. Sulastri. 2018. *Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah*. *Jurnal Argotek*. Vol. 5. No. 2. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Rosida, T., Susilowati & A.D. Manggarani. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa*. *Jurnal Rekapangan* 8(1):104-116
- Rosmisari, A. 2006. *Reivew : Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rusilanti & C. M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Saati, E. A., 2009, *Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (Hylocareus costaricensis) Pada Beberapa Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. https://www.academia.edu/6295259/Identifikasi_Dan_Uji_Kualitas_Pigmn_Kulit_Buah_Naga_Merah_Hylocareuscostaricensis_Pada_Beberapa_Umur_Simpan_Dengan_Perbedaan_Jenis_Pelarut. [Diakses 10 Januari 2019].

- Saneto, B. 2005. *Karakterisasi kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus).* Jurnal Agrika. Vol 2:143-149.
- Sarofatin, A. 2017. *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Buah Naga Merah.* Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember. (Belum Dipublikasikan).
- Sachin, V., C. L. Jangam, Low, & A.S. Mujumdar. 2010. *Drying of food, vegetables, and fruits.* Volume 1. ISBN:978-981-08-6759-1.
- Sandjaja. 2009. Kamus gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga. Kompas.
- Saneto, B. 2012. Karakteristik kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus). Jurnal AgrikaII (2) :143-149.
- Santoso, B. 2017. Pengaruh Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Kualitas Teh Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus). Jember: Politeknik Negeri Jember
- [Saptoningsih](#), & [A. Jatnika](#). 2012. Membuat Olahan Buah. Agromedia.
- Septieni, D. 2016. Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. Skripsi. IPB. Bogor.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71.
- Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani T. 2003. *Kualitas Telur.* Jakartat. Penebar Swadaya.
- Sudewo, B. 2009. Buku Pintar Hidup Sehat Cara Mas Dewo. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Sultan, W.J. 1981. *Practical baking. 3rd ed., revised.* The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Swadaya, N. 2010. Buku Pintar Bertanam Buah Naga. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities* Report Code 85-2537 dalam Felipe (2007).
- Tarwotjo, C.S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner.* Grasindo, Jakarta.

Tejasari. 2005. Nilai Gizi Pangan. Yogyakarta: Graha Ilmu

Triwulandari, D., Mustofa. A., dan M. Karyantina. 2017. *Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (Hylocereus undatus) Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.

Wahyuni, R. 2011. *Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) Dan Prakiraan Biaya Produksi*.

Warisno & K. Dahana. 2010. Buku Pintar Bertanam Buah Naga. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi terbaru*. Bogor, M-brio Press

Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., and Ho, Y. I. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, Food Chemistry* Volume, 95 :319-327.