

DAFTAR PUSTAKA

- Afriandi, Lahming, dan Subari Yanto. 2018. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kapok (Musa Paradisiacal Inn) dengan Variasi Buah Naga menjadi Permen Fungsional*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.4 (2018): 119-125. Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2770-2006. *Susu Bubuk*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008. *Kembang Gula-Bagian 2 : Lunak*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3541:2014. *Margarin*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 01-2780-1992. *Susu Evaporasi*. Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Poernomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Poernomo dan Adiono. Jakarta : UI Press.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. EbookPangan.COM.
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan Di Pot dan Di Kebun*. Depok: PenebarSwadaya.

- Marlina, Muhammad Wijaya, dan Kadirman. 2019. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap Mutu Permen Karamel Susu*. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian UNM. (Belum Dipublikasikan).
- Risnayanti,dkk. 2015. *Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dan Buah Naga Putih (Hylocereus Undatus) Yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah*. Jurnal Akademika Kimia. Vol.4 No.2 ISSN 2302- 6030.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Subroto, A. 2008. *Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak pada Pembuatan Kripik Simulasi*. Jurnal Gizi dan Pangan, 2006 1;2, 34-44.
- Sudaryati, H.P. dan T. Mulyani.2003. *The Manufacture of Lemon Jelly Candy by Addition of Gelatin and Glucose- Sucrose Proportion*. Dalam Prosiding *Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*. Yogyakarta: PATPI.
- Tjorkoadikoesoemo, P. S. 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Umiyati, Gustika. 2016. *Laporan Praktikum tentang Teknologi Pengolahan Candy Brittle*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Vergina, Nadina Ajeng. 2019. *Laporan Tugas Akhir tentang Usaha Mandiri Produksi Soft Candy Susu Pada Skala Industri Kecil*. Jember: Politeknik Negeri Jember. (Belum Diterbitkan).
- Wahyuni,R. 2011. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylicereus costaricensis) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly*. Jurnal Teknologi Pangan, 2(1), 68-85.
- Yulianti, dkk. 2008. *Pembuatan Minuman Jelly Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Vitamin-C dan β -Karoten*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.