

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L.) . Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Alifa, S. A. 2017. *Kajian Tepung Biji Nangka dan Bubuk Coklat pada Pembuatan Biskuit sebagai Alternatif Makanan Selingan Diet Diabetes Melitus Tipe 2*. Skripsi. Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember
- Bobby, M. 2018. Efektifitas Biskuit Tepung Komposit Beras Hitam (*Oryza sativa* L.), Inulin Umbi Bunga Dahlia dan Tepung Mocaf terhadap Kadar Glukosa Darah pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Penderita Diabetes Melitus Tipe II. Skripsi
- BPOM, 2016. Peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 9 Tahun 2016 tentang Acuan Label Gizi. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- BPOM, 2016. Peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 13 Tahun 2016 tentang Pengawasan klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- BPOM, 2019. Peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomer 22 Tahun 2019 tentang Infomasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, Jakarta.
- Data komposisi Pangan Indonesia. 2018. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. [Http://www.panganku.org/id-ID/semuanutrisi](http://www.panganku.org/id-ID/semuanutrisi) .
- Hidayat, A. 2012. *Jenis Data dan Pemilihan Analisis Statistik*. <https://www.statistikian.com/2012/07/jenis-data-dan-pemilihan-analisis-statistik.html/amp> (Diakses pada 24 Februari 2021)
- Imbar, H. S., Harikedua V. T, dan Walalangi, R. G. M. 2016. Analisis Organoleptik Beberapa Menu *Breakfast* Menggunakan Pangan Lokal terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal GIZIDO*, 8 (1): 82-86

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusumawati, E.K. 2017. Sifat Fisik tepung Kulit Buah Naga Merah Pada Pengeringan Matahari dan Oven dengan Penutupan Kain Hitam. Thesis. Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Diponegoro Semarang.
- Nintami, A.L. dan Rustanti, N. 2012. “Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2”.
- Noer, Sri Wahyuni M., M. Wijaya dan Kardiman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomea btatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3 (4) ; 60-71
- Nisa, F.K. 2017. Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Penurunan Tekanan Darah. Skripsi. Jember: Universitas Jember Repository.
- Oktiarni, D. et al. 2012. Pemanfaatan Eksrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. Dalam *Jurnal Gradien* Vol.8. No.2 . Hal. 819-824.
- Perkumpulan Endokrinologi Indonesia. 2015. Konsensus Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 di Indonesia. Jakarta: Perkeni.
- Putri, N.K.M. 2015. “Aktivitas Antioksidan Antosianin dlam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya”. Dalam *Jurnal Kimia* 9. Vol. 2. Hal: 243-251.

- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Rahadian, P. K. 2012. *Kajian Pembuatan Kue Barongko dari Berbagai Jenis Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Sebagai Diversifikasi Makanan Selingan Penderita Hipertensi dengan Terapi Diet Rendah Garam*. Program Studi Gizi Klinik. Jurusan Kesehatan. Politeknik Negeri Jember.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Cetakan ke 1. Padang: Andalas University Press.
- Sepryadi, T., A. Faridah, dan W. Syarif. 2015. *Pengaruh Pemakaian Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Kue Ku*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Soekarto, S. T. 2012. *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sudarmi, S., Purwo, S., Susanti, A., Wahyuningsih, A.S. 2015. “Ekstrasi Sederhana Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami”. Dalam *Jurnal Eksergi* Vol.12, No.01. Hal: 05-07.
- Sudarmi, S., Purwo, S., Susanti, A., Wahyuningsih, A.S. 2015. “Ekstrasi Sederhana Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami”. Dalam *Jurnal Eksergi* Vol.12, No.01. Hal: 05-07.

- Sulihandari, H. 2013. Herbal, Sayur, dan Buah Ajaib. Cetakan ke 1. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Toruan, P.L. 2012. Fat Loss Not Weight Loss for Diabetes: Sakit tapi Sehat. Cetakan ke 1. Jakarta: TransMedia Pustaka.
- Wahyuni, R. 2011. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly (Use Suoer Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus costaricensis*) As A Source Of Antioxidants In Natiural Dyes And Jelly Making)”. Dalam Jurnal Teknologi Pangan Vol.2
- Widowati, W. 2008. *Potensi Antioksidan Sebagai Antidiabetes*. Bandung: Laboratorium Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kedokteran Dasar Fakultas Kedokteran Maranatha. Vol.7 No.2, Hal: 193-202.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu
- Wipradnyadewi, *dkk.* 2016. Kajian perbandingan tepung ubi jalar kuning (*Ipomea Batatas* L) dan tepung terigu terhadap karakteristik bolu kukus. Jurnal Imiah Teknologi Pertanian Agrotechno 1 (1) : 32-36
- Trianita, A.P.2016. Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuak dengan Menggunakan Freeze Dried Egg. Program Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang. (Skripsi Sarjana Teknologi Pangan)
- Togatorop, L. 2018. Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.