

DAFTAR PUSTAKA

- Abriantoro,R,F.2013. Selai Buah Naga Kulit Merah Daging Merah. Fakultas Pertanian. Diploma III Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Aoetpah,Y,M,I.2014.Produksi Dan Pemasaran Roti Manis Isi Abon Sapi Di Kota Kupang.Manajemen Pertanian Lahan Kering. Manajemen Agribisnis. Politeknik Negeri Pertanian Kupang. Kupang.
- Arsyad,M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai. Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.
- Astuti,R,M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur. Dalam Jurnal Teknobuga.
- Bumi, dkk.2015. Karakteristik Selai Lembar Buah Naga Merah (HYLOCEREUS POLYRHIZUS) Dengan Variasi Rasio Daging Dan Kulit Buah Naga.Teknologi Pertanian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Citramukti.2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis).Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut.Skripsi. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI. Jakarta.
- Dhanuantari, Wela, dkk.2011. Analisis Mutu Ketebalan Pada Roti Sisir. Matematika IPA. Matematika.Universitas Udayana. Bali.
- Fachruddin, 2008. Membuat Aneka Selai. Jakarta : Kanisius.
- Isani,Irfa.2017. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Kekentalan Selai Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus). Fakultas Teknologi Pertanian. Teknologi Pangan. Universitas Al Ghifari. Bandung.

- Jati.2020.Cara Pembuatan Selai Buah Naga. <https://contemplativecomputing.org/cara-membuat-selai-buah-naga/>. Diakses pada 14.Maret.2021.
- Kamal.2005.Analisis Produk Pada Perusahaan Roti “Kharisma” di Pasar Kliwon Surakarta. Fakultas Ekonomi.Manajemen. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Muafiroh,A. 2027. Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Pada Buah Naga. Kulit Buah Naga. Fakultas Teknik. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Mustika,A.2020. Produksi Dan Pemasaran Roti sisir selai buah naga Isi Daging Ayam Dengan Subtitusi Daun Kelor. Teknologi Pertanian. Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Saputro,P, dkk. 2001. Pengaruh perbandingan Nanas dan Sawi Terhadap Karakteristik Selai. Teknologi Pertanian. Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana.
- Sitepu,K,M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. Dalam Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks.
- Suciptawati,N,L,P, and Dhanuantari,W. 2011. Analisis Mutu Ketebalan Roti Sisir Pada Perusahaan XYZ. Dalam Jurnal Matematika.
- Tim Penyusun. 2019. Pedoman Praktek Kerja Lapang Program Diploma Tiga.Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Yudhita, Adhita, Dhien, Shafira.2020. Analisis Proses Produksi Pada “*Home Industri*” Roti Matahari Di Pasuruan. Ekonomi Dan Bisnis. Manajemen.Universitas Muhamadiyah Malang. Malang.
- Zhou, w and Hui, Y.H. 2014.Bakery Product Science and Technology. 2nd ed. Ames, IA: Blackwell Publishing.