

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R dan Ismanilda. 2019. *Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl pada Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela). Volume.2 No.2, November 2019.
- AgroFarm. 2020. Berkah Petani Buah Naga Banyuwangi Ditengah Pandemi Covid 19. <https://www.agrofarm.co.id/2020/05/23253/#:~:text=Sentra%20Terbesar%20di%20Indonesia&text=Luasannya%20mencapai%202.479%20ha%20dengan%20produksi%2035.687%20ton%20tahun%202019>.
- Alfarabi, M dan E, E, Yuniarti. 2019. *Penilaian Toksisitas Ekstrak Kulit dan Daging Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Majalah Kedokteran UKI 2019 Vol XXXV No.2
- Ambarita, A, T. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Ceker Ayam Ras Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Mutiara Topioka (*Topioka Pearl*). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara: Medan
- Andarista, W. 2020. Kajian Pembuatan Boba Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dengan Penambahan Sari Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Sebagai Alternatif Makanan Kaya Zat Besi Dan Vitamin C untuk Remaja Putri. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang: Lampung
- Angkat, N, U., L, A, M, Siregar., R, I, Damaik. 2018. *Identifikasi Karakter Morfologi Buah Naga (Hylocereus sp.) Di Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara*. Jurnal Agroekoteknologi FP USU. Vol. 6, No. 4, Oktober 2018 (121): 818-825
- Asmoro, B, A. 2019. *Substitusi Tepung Tapioka Dan Kaldu Limbah Udang Terhadap Fisikokimia, Organoleptik Petis*. Fakultas TeknologiPertanian. Universitas Semarang: Semarang
- Astuti, R,M. 2018. *Pengaruh Lama Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi*. Teknobuga. Volume 6 No. 1- September 2018
- Dewi, N, P, P, M, S., N, M, Suaniti., K, G, D, Putra. *Kualitas Tuak Aren Pada Berbagai Waktu Perendaman Dengan Sabut Kelapa*. JURNAL MEDIA SAINS 2 (1): 1–Maret 2018

- Dianah, M, S. 2020. *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)*. Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim: Riau
- Hardiana, R, W. 2016. Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans* Dan *Candida albicans (in vitro)*. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember: Jember
- Herdiani, N dan E, B, P, Putri. 2018. Pengaruh Antioksidan Buah Naga Merah Terhadap Superoksida Dismutase Tikus Yang Dipapar Asap Rokok. Fakultas Kesehatan. Universitas Nahdatul Ulama Surabaya : Surabaya.
- Herianto, A., F, Hamzah., Yusmarini. 2015. *Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (Musa acuminata) Dan Buah Naga Merah Hylocereus polyrhizus) Dalam Pembuatan Selai*. Jom FAPERTA Vol. 2 No. 2 Oktober 2015.
- Jayanti, P, R. 2010. *Kajian kandungan senyawa fungsional dan karakteristik sensoris es goyang buah naga super merah (Hylocereus costaricensis)*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Liu, Y., H, Cheng., D, Wu. 2021. *Persiapan Bola “Boba” Rasa Jeruk Dalam The Susu Dan Masa Pakainya*. Aplikasi Sci.2021. <https://doi.org/10.3390/app/11010200>
- Prakoso, L, O., H, Yusmaini., M, S, Thadeus., S, Wiyono. 2017. *Perbedaan Efek Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dan Ekstrak Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus norvegicus)*. J. Gizi Pangan, November 2017, 12(3):195- 202
- Rachma, Y, A., D, Y, Anggraeni., L, L, Surja., S, Susanti., Y, Pratama. *Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah Dan Malt Beras Merah Dengan Perlakuan Malting Pada Lana Germinasi Yang Berbeda*. Jurnal Aplikasi Teknologi pangan. 7. (3). 2018
- Ramadhan, M, R., N, Harun., F, Hamzah. 2015. *Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dan Mangga (Mangifera indica Linn) Dalam Pembuatan FruitLeather*. SAGU, maret 2015 Vol. 14 No. 1 : 23-31.
- Sari, D, K., M, Andriani., A, Ramadhani. 2021. *Profil Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning*. Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basa. Volume 6 Nomer 3 April 2021.

- Septiriyani, V, I. 2017. *Potensi Pemanfaatan Singkong (Manihot utilissima) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta
- Sovyani, S., J, E, A, Kandou., M, F, Sumual. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (Dioscorea alata L.)*. Jurnal Teknologi Pertanian. Volume 10. Nomor 2, Desember 2019.
- Tinambunan, E, C., A, F, Syahra., N, Hasibuan. 2020. *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan*. *Journal of Business and Economics Research (JBE)*. Vol 1, No 2, June 2020, Hal. 80-86
- Umayah, E, U dan Amrun, M, H. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus Undatus (Haw.) Britt. & Rose)*. Jurnal Ilmu Dasar, Vol. 8No.1, 2007 : 83-90
- Veronika, M, T dan Ilmi, I, M, B. 2020. *Minuman Kekinian Di Kalangan Mahasiswa Depok Dan Jakarta*. *Indonesian Journal of Health Development* Vol. 2, No. 2 September 2020
- Wahyuni, R. 2012. *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Naga Yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4 No. 1 November 2012.
- Widowati, S., R, Nurjanah., W, Amrinola. 2010. *Proses Pembuatan Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serealia Nasional, 2010
- Yusuf, D, M. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Pasta Labu Kuning (Curcubita Moschata) Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimiawi Bolu Kukus*. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember: Jember