

## DAFTAR PUSTAKA

- Arwiyah, Zainuri, M. dan, & Efendy, M. (2015). Studi Kandungan NaCl di dalam Air Baku dan Garam yang Dihasilkan serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 1–9.
- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M. (2018). Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang disimpan pada Suhu 270C. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 46.
- Electrika, dkk. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 6 No. 2:57-64
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1),1.
- Bahroni, Wan, and Jiwari Barus. 2019. "AGRILAND The Influence of Temperature and Length of Drying to the Quality of Dried Mie Tiaw." 7(2).
- Engelen, Adnan, Desi Arisanti, and Kadek Sugiarta. 2020. "Karakteristik Mi Kering Singkong (*Manihot Esculenta*) Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocareus Costaricensis*) Sebagai Pewarna Alami." *Jurnal Technopreneur (JTech)* 8(1): 41–46.
- Luh Putu Ayu Diah Savitri, I Komang Suwita. 2017. "Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga Merah." 8(1): 1–12.
- Mulyadi, Arie Febrianto, Susinggih Wijana, Ika Atsari Dewi, and Widelia Ika Putri. 2014. "Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan CMC)." *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25–36.
- Perikanan, Jurusan Agribisnis et al. 2021. "Agrokompleks Vol. 21 No. 1 Januari 2021." 21(1): 26–32.
- Rahayu, la karimuna, Ansharullah. 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga ( *Hylocereus Polyrhizuz* ) Terhadap Aktivitas Antioksidan , Kandungan Gizi Dan Organoleptik Bolu Kukus." 6(1): 3629–40.
- Restika, R. 2016. "Pemanfaatan Jus Kulit Buah Naga Daging Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Terhadap Daya Simpan Dan Uji Organoleptik Mie Basah."

Wahyuni, Rekna. 2014. "Super Merah terhadap Produk Mie Kering Addition Effect of Super Red Dragon Fruit Peel Extract on Dry Noodle Product." *Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah terhadap Produk Mie Kering Addition* 15(2): 93–102.

Zaini M. & Analiasari. 2016. Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 16(2):123-131