

## DAFTAR PUSTAKA

- AKG PMK No. 28. (2019). *Angka Kecukupan Gizi*.
- Apriliyanti. (2015). *C tidak blanching , kabinet dryer T50*. 788–793.
- Apriyanto, D. R., & Frisqila, C. (2016). Perbandingan Efektivitas Ekstrak dan Fermentasi Buah Naga Merah Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Low Density Lipoprotein (LDL) Pada Tikus Putih Yang Dibuat Hiperkolesterolemia. *Tunas Medika Jurnal Kedokteran & Kesehatan*, 3(3), 1–5.
- Arnando, D., & Aprilia, H. (2016). Pembuatan Serbuk Zat Warna Alami untuk Bahan Makanan dari Kombinasi Ekstrak Daun Suji ( *Dracaena angustifolia* ) dan Buah Bit ( *Beta vulgaris L.* ). *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(1), 837–843.
- Barasi, D. (2010). *Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara sebagai Bahan Baku Santan Instan*. 20–27.
- BSN. (2009). Syarat Mutu Tepung Beras. *Badan Standarisasi Nasional(SNI) 3549-2009*.
- Cika, A. (2021). Kue Laklak. *Tribunnewswiki*.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indoensia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Dwijendra, N. K. A., & Hanindharputri, M. A. (2015). kue laklak. In *Selaras Rupa* (pp. 789–1070). STD Bali Press.
- Engelen, A. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Mutu Fisik Mi Sagu Basah. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 7(1), 35–45. <https://doi.org/10.30869/jtech.v7i1.323>
- Ermadayanti, W. A. (2018). Seribu manfaat pada kulit buah naga merah. *Artikel. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya, May*, 1–4.
- Faiqoh, E. N. (2014). Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Dalama CaCl<sub>2</sub> (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(September), 1–10. <http://etheses.uin-malang.ac.id/445/12/10620070> Ringkasan.pdf
- Farikha, D. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah ( *Hylocereus polyrhizus* ) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30–38.
- Fitri, N., & Purwani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) terhadap Kadar Protein dan daya Terima Biskuit. *Jurnal Seminar Nasional Gizi*,

2013, 139–152.

Hardjadinata. (2010). *Budidaya buah naga super red secara organik* (Cet.1). Jakarta Penebar Swadaya , 2008.

Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>

Ifmalinda, & Dkk. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Usaha Mandiri Tepung Beras di Nagari Bukit Tandang Kec. Bukit Sundi Kab. Solok. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 61. <https://doi.org/10.25077/logista.2.2.61-65.2018>

Jalukhu, dkk. (2021). Utilization of Sugar Palm Fruit and Red Dragon Fruit in Making of Velva. *Jurnal Sagu*, 20(1), 16. <https://doi.org/10.31258/sagu.v20i1.7914>

Jayanti, P. R. (2010). Kajian kandungan senyawa fungsional dan karakteristik sensoris es goyang buah naga super merah ( *Hylocereus costaricensis* ) Jurusan / Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Oleh : Pramudita Rosa Jayanti H 0605059 FAKULTAS PERTANIAN. *Universitas Sebelas Maret*, 1–47.

Kemenkes RI. (2013). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.

Kristanto. (2014). *Buah Naga Pembudidaya di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya 2008. [http://lib.bppsdp.pertanian.go.id/ucs/index.php?p=show\\_detail&id=433](http://lib.bppsdp.pertanian.go.id/ucs/index.php?p=show_detail&id=433)

Kristina Simanjuntak. (2012). Peran antioksidan flavanoid dalam meningkatkan kesehatan. *Advanced Ceramic Materials*, 23(3), 135–140. <https://doi.org/10.1111/j.1551-2916.1988.tb00228.x>

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.

Loaloka, D. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1), 82–86. <https://doi.org/10.30812/nutriology.v2i1.1236>

Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak dengan Varian Waktu Penyangraian. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), 34–42. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i1.262>

Lonika Simbolon, D. (2020). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 400. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i04.p05>

Luh Putu Ayu Diah Savitri, I. K. S. (2017). Pengaruh Substitusi Jus Kulit Buah Naga (*Hylocereus*

polyrhizus.) Dan Penambahan Bekatul Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat, Dan Mutu Organoleptik Mie Basah Sehat. *Agromix*, 8(1), 1–12. <https://doi.org/10.35891/agx.v8i1.559>

Marina, R., & Astuti, E. P. (2012). Potensi Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Repellen Nyamuk *Aedes albopictus* Potency of *Pandanus amaryllifolius* and *Notopphanax scutellarium* as *Aedes albopictus* Mosquito Repellent. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4(November 2012), 85–91.

Mursono, Y. (2007). Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 7(1), 19–27. [http://elearning.unsri.ac.id/pluginfile.php/635/mod\\_forum/attachment/23137/ipi113801.pdf](http://elearning.unsri.ac.id/pluginfile.php/635/mod_forum/attachment/23137/ipi113801.pdf)

Nawansih, D. (2015). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. *Universitas Lampung Teknologi Pertanian*, 1–15.

Novita Renasari. (2010). *Budidaya tanaman buah naga super red di Wana Bakti Handayani*. UNS-F. Pertanian Program Diploma III Agribisnis Hortikultura -H.3307039-2010.

Oktaviani, D. (2014). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1(1), 1–15.

Papas, A. M. (1999). Diet and antioxidant status. *Food and Chemical Toxicology*, 37(9–10), 999–1007. [https://doi.org/10.1016/S0278-6915\(99\)00088-5](https://doi.org/10.1016/S0278-6915(99)00088-5)

Patwary, D. (2013). Study on the Growth and Development of two Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Genotypes. *The Agriculturists*, 11(2), 52–57. <https://doi.org/10.3329/agric.v11i2.17487>

Pratiwi, dkk. (2018). Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 98–104.

Prof. Dr. Tien R. Muchtadi. (2019). *Pengetahuan Bahan Pangan* (2nd ed.).

Rahmi, H. (2017). Review: Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1), 34–38. <https://doi.org/10.33661/jai.v2i1.721>

Rebecca, D. (2010). Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*, 9(10), 1450–1454. <https://doi.org/10.5897/ajb09.1603>

Ridawati, & Alsuheindra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Edusainstek*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>

Santoso, A. (2011). Review of the origins and development of research: 2. Information and its

- Retrieval. *Aslib Proceeding*, 22(11), 538–549. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Sari, S. G., & Mangkurat, U. L. (2018). Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus costaricensis*. *Borneo Jurnal Pharmascientech*, 01(January 2017), 1–9.
- Suardika, D. (2021). Pelatihan Pemasaran dan Labeling pada Usaha Jajan Laklak di Denpasar. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 83–91. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v4i1.8326>
- Sulihono, & Dkk. (2012). Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali ( *Citrus Maxima* ). *Jurnal Teknik Kimia*, 18(4), 1–8.
- Suntoro, D. (2016). Mempelajari Penambahan Kapur Sirih ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) sebagai Bahan Penghambat Kerusakan pada Nira Kelapa. *Edible*, 5(1), 49–53.
- Supariasa. (2000). Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. *EJournal UNISRI*, 3(2), h.25-30.
- Suter, I. K. (2013). *Pangan Tradisional Bali Jaja*.
- Umar, dkk. (2019). Kualitas Sensoris Es Krim Yang Ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*, 39(2), 284. <https://doi.org/10.35792/zot.39.2.2019.24927>
- Vargas, dkk. (2013). Extraction and Stability of Anthocyanins Present in the Skin of the Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*). *Food and Nutrition Sciences*, 04(12), 1221–1228. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.412156>
- Wahyuni, & Dkk. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v4i1.491>
- Widiaswari, R. A. (2020). Perlindungan Kue Tradisional Bali dalam Perspektif Kekayaan Intelektual. *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)*, 9(3), 575. <https://doi.org/10.24843/jmhu.2020.v09.i03.p09>
- Wu, M. C., & Chen, C. S. (1997). Variation of Sugar Content in Various Parts of Pitaya Fruit. *Proceedings of the Florida State Horticultural Society*, 110, 225–227.
- Wulandari, dkk. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 248. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p03>
- Yohanes Sunardi. (2018). *Sehat dengan Juice Khusus untuk Penyakit Liver, Alergi, Kanker Payudara dan Sembelit* (Ed.1).
- Yulis, P. A. R. (2018). 28 Orbital: Jurnal Pendidikan Kimia Volum 2, Nomor 1, Juni 2018. *Jurnal Akademika Kimia*, 2(1), 28–36. <https://core.ac.uk/download/pdf/267946784.pdf>

