

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Fransiska. 2017. "Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Biscuit "Bebas Gluten Bebas Kasein" Dengan Bahan Baku Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Kimia Dan Daya Terima". Skripsi . Jurusan Gizi . Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Sleman, Yogyakarta.
- Armanzah, Raynaldi Syarief., dan Hendrawati, Tri Yuni. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin sebagai Pewarna Alami dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir). Skripsi. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, Jakarta
- Asafayyakun, Yovita Dhias. 2018. " Variasi Substitusi Tepung Biji Kakao Dan Tepung Kulit Biji Kakao Pada Olahan brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Daya Terima, Dan Kadar Antioksidan". Skripsi . Jurusan Gizi . Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Sleman, Yogyakarta.
- Astawan, Made. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayundari, Izatul Putri., Pratiwi Ery dan Putri, Aldila Sagitaning. 2021. Pengaruh Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada Kue Mochi sebagai Pewarna Alami. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang: Semarang.
- Burgos G, Amoros W, Mun˜oa L, Sosa P, Cayhualla E, Sanchez C, Di'Az C dan Bonierbale M. 2013. Total Phenolic, Total Anthocyanin and Phenolic Acid Concentrations and Antioxidant Activity of Purple-fleshed Potatoes as Affected by Boiling. *Journal of Food Composition and Analysis*.30(1):6-12.
- Citramukti, I., (2008), Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Ekawati, Dian. 1999. Pembuatan Cookies Dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) [SKRIPSI]. Bogor : Fakultas Pertanian Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan* 1 ( 1 ) : 48-57.
- Fitri Azlia dan Rahmi Holinesti. 2016. Pengaruh Gula Terhadap Kualitas Selai Kulit Buah Naga. FPP UNP. Padang.
- Handayani, P. A., dan Asri, R.. 2012. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Warna Sintetis. *Jurnal Alami Terbarukan* 1 (2) : 19-24.

- Herminingsih, Anik. 2010. Manfaat Serat dalam Menu Makanan. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hernani, dan M. Raharjo. (2005). Tanaman Berkahisat Antioksidan. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Indrianto. Herawati, Netti. Rahmayuni. 2016. “Kajian Penambahan Bubur Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Kukis. *Jom Faperta Vol.3 No.2*
- Ingrath, W., Wahyunanto A. N., dan Rini Y. 2015. Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 3 (3) : 1-8.*
- Jaafar, Ali, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W.2009. Proximate Analysis of Dragon Fruit (*Hylecereus polyhizus*). *American Journal of Applied Sciences, 6 : 1341-134*
- Kartika, Bambang, dkk. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahn Pangan Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kristatnto. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya
- Marlinda, Ningrum. 2012. Perkembangan Produk Cake dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah. D3 Thesis. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Megawati dan Adientya Yaniz Ulinuha. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. Article. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Murni, Indah Sri. 2020. Rasio Air : Sari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.
- Nurlinda, 2010. Kacang Merah. <http://www.klasifikasitanaman.com/klasifikasi-tanaman-kacang-merah.html> diakses pada tanggal 7 April 2020.
- Nurliyana, R., Z.I. Syrd, S.K., Mustapha, M.R., Aisyah, R.K., Kamarul, 2010, Antioxidant Study of Pulps and Peels of Dragon Fruits : A Comparative Study, *International Food Research Journal, 17 : 367-375.*
- Pasha, Revina Syafira. 2018. “Variasi Campuran Tepung Sorgum Pada Pembuatan Muffin Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan”. Skripsi . Jurusan Gizi . Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Sleman, Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2013. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Puspita, Dian., Harini, Noor., Winarsih, Sri. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). Skripsi. Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Indonesia.
- Rahmah, Siti. 2019.” Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Sifat organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Puding”. *Skripsi*. Jurusan Gizi . Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta. Sleman, Yogyakarta.

- Rahmat, Rukmana. 2009. Buncis. Yogyakarta: Kanisius.
- Rekna , W. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah Sebagai Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. Jurnal Teknologi Pangan Vol.2 No.1
- Salim, E. 2007. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Lily Publisher, Yogyakarta : 9-42.
- Santoso, Agus. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurnal. Magistra, No. 75 Th. XXII.
- Sengkhampan et al. Effects of blanching and drying on fiber rich powder from pitaya (*Hylocereus undatus*) peel. IFRJ 20(4):1595-160
- Seroussi. 2004. Asupan Gluten dan Casein Pada Anak Autisme, Jakarta.
- Soekarto, 1995. Penilaian Organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : IPB Press
- Soetanto NE. 2008. Tepung Kasava dan Olahannya. Yogyakarta (ID): Kanisius. hlm 81.
- Stintzing, F.C., Stintzing, A.S., Carle, R., Frei, B., dan Wrolstad, R.E. 2002. Color and Antioxidant Properties of Cyanidin-Based Anthocyanin Pigments. J. Agric. Food Chem. 50:6172-6181
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi berbagai Tepung-tepungan. Vol 1 Edisi 3. Food Review (April,2006): hal 18-22.
- Suhardjito, Y.B.2006. Pastry and Perhotelan. Penerbit : Andi, Yogyakarta.
- Sulistiyo, CN. 2006. Pengembangan brownies kukus Tepung Ubi Jalar di PT.Fits Mandiri Bogor. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sunarti,2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Syarfaini, S. A. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. Al Sihah Public Health Science Journal, Vol:2
- Uya, Ulfia. 2012. Anatomi Tanaman Buah Naga. [blogspot.co.id/2012/11/ Anatomi - Tanaman-Buah-Naga-hylocereus.html](http://blogspot.co.id/2012/11/Anatomi-Tanaman-Buah-Naga-hylocereus.html)
- Valencia, G. 2010. Formulasi dan Evaluasi Sifat Produk Tepung Bubur Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Pratanak dengan Penambahan Tepung Agar-Agar [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wahyuni, R. 2011. Pemanfaatan kulit buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*.) sebagai sumber antioksidan dan pewarna alami pada pembuatan jelly. Jurnal Teknologi Pangan. Vol 2: 68- 85.
- Waladi., Johan,V.S, Hamzah F. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*.) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. Jom Faperta Vol. 2 No. 1
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno,F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno.2002. Flavor Bagi Industri Pangan, Bogor : M Brio Press.
- Wirakusumah, Emma S. 2007. Jus Buah dan Sayur. Jakarta: Penebar Swadaya

- Wisaniyasa, Ni W, 2017. Penuntun Praktikum Teknologi Fermentasi Revisi III, Denpasar : Universitas Udayana
- Wisesa, T. B. dan Simon, B. W.. 2014. Penentuan Nilai Maksimum Proses Ekstrasi Kulit Buah Naga. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3) : 88-97.
- Wu, L. C., Hsu, H. W., Chen, Y., Chiu, C. C., and Ho, Y. I., 2006. Antioxidant and Antiproliferative Activities of Red Pitaya, *Food Chemistry Volume*, 95 : 319-327. *Jurnal*.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. *Jurnal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703.