

DAFTAR PUSTAKA

- Aneka Resep Masak. 2021. Bagaimana Menyiapkan Donat Empuk Anti Gagal. <https://Anekaresepmasak.Com/2020/06/05/141-Bagaimana-Menyiapkan-Enak-Banget-Donat-Empuk-Anti-Gagal/> (Diakses 26 Maret 2021)
- Angelina, Amanda Sinaga, Sri Luliana , dan Andhi Fahrurroji. 2015. *Losio Antioksidan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus Britton And Rose)*. Program Studi Farmasi Fakultas Kedokteran, Universitas Tanjungpura, 2(1), 1-10.
- Choo, Wee Sim and Yong, Wee Khing. 2011. *Antioxidant Properties of Two Species of Hylocereus Fruits*. *Advances in Applied Science Research*, 2(3), 418 – 425.
- Engelen, Adnan. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 1-6.
- Estiasih, Dkk. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Anggraini, Eky Fitria. 2015. *Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. *Jurnal Boga*, 4(8), 1-8.
- F, R. Christi, A. Rochana, dan I. Hermawan. 2018. *Kualitas Fisik dan Palatabilitas Konsentrat Fermentasi dalam Ransum Kambing Perah Peranakan Ettawa*. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18(2), 1-5.
- Herdiani, Novera dan Endah Budi Permana Putri. 2018. *Pengaruh Antioksidan Ekstrak Buah Naga Merah Terhadap Superoksida Dismutase Tikus Yang Dipapar Asap Rokok*. *Jurnal Nutrire Diaita*, 10(2), 1-9.
- Istinganah, Miftakhul, Rusdin Rauf, dan Endang Nur Widyaningsih. 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air Yang Proporsional*. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 1-11.
- Kristanto, Daniel. 2014. *Berkebun Buah Naga*. Jakarta: Penebar Swadaya

- Kumalaningsih, Sri. 2007. *Antioksidan Alami*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Lamusu, Darni. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1), 1-7.
- M, Alim Nuryadi, Dkk. 2019. *Pemanfaatan Buah Matoa Sebagai Cita Rasa Es Krim Yang Baru*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 1-8.
- Noviyanti, Hilmi Hanifa. (2019). *Pengaruh Variasi Jumlah Brokoli (Brassica Oleracea L. Var. Italica) Dengan Penambahan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Pada Jus Sebagai Minuman Fungsional Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Aktivitas Antioksidan, Dan Kadar Serat Pangan*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nisa, Tiara. (2018). *Variasi Campuran Tepung Kulit Singkong Pada Kue Putu Ayu Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Dan Kadar Hcn*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Novindah, Lilis. 2018. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Pada Pembuatan Es Krim*. Skripsi, Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Agroindustri Diploma IV, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan, Sulawesi Selatan.
- Prakoso, L. O. Dkk. (2017) *Perbedaan Efek Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Ekstrak Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (Rattus Norvegicus)*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(3), 195–202.
- Pusuma, Deni Antra, Yhulia Praptiningsih, Miftahul Choiron. 2018. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 1-14.
- Putu, Ni Putri Swandani, Putu Ari Sandhi W, dan Putu Timur Ina. 2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Buah Lindur (Bruguiera*

- Gymnorrhiza L.) Terhadap Karakteristik Donat*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, 1-10.
- Siti, Rahmah. (2019). *Pengaruh Variasi Pencampuran Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Puding*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Suryono, Chondro, Lestari Ningrum, dan Triana Rosalina Dewi. 2018. *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata, 5(2), 1-12.
- Susanty, Arba dan Eldha Sampepana. 2017. *Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Riset Teknologi Industri, 11(2), 1-7.
- Tempo. 2018. *Dirjen Hortikultura Tinjau Kebun Buah Naga Di Sleman*. <https://Nasional.Tempo.Co/Read/1092878/Dirjen-Hortikultura-Tinjau-Kebun-Buah-Naga-Di-Sleman/Full&View=Ok>
- Trisiani, Dewi, Dkk. 2016. *Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (Mimusops elengi L)*. Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN Veteran Yogyakarta, 1-7.
- Umayah, Evi U dan Moch. Amrun H. 2007. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (Hylocereus Undatus (Haw.) Britt. & Rose)*. Jurnal Ilmu Dasar, 8(1), 1-8.
- Widyaningsih, Mastuti. 2016. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus (F.A.C Weber) Britton & Rose) Hasil Maserasi Dan Dipekatkan Dengan Kering Angin*. Wiyata, 3(2), 1-5.
- Yovita, Dhias Asafayyakun. (2018). *Variasi Substitusi Tepung Biji Kakao Dan Tepung Kulit Biji Kakao Pada Olahan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Daya Terima, Dan Kadar Antioksidan*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.