

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A., & Ferdiansyah, M. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* Bi). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(1), 9–16.
- Andarwulan. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *JTech*, 1 (19), 19-23.
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Aryani T., & Mu'awanah, I. A. U. (2019). Perbandingan aktivitas antioksidan dan antosianin daging buah naga *Hylocereus costaricensis* dan sirup buah naga *Hylocereus costaricensis*. 1–7.
- Asra, R., Yetti, R. D., Audina, S., & Nessa, N. (2019). *Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi*. 5(2), 140–146.
- Badriani, Fadilah, R., & Sukainah, A. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6, 187–199.
- Baihaqie, H. M., Fitrianiingsih, S. P., & Darma, G. C. E. (2021). Penelusuran Pustaka Perbandingan Potensi Antioksidan pada 4 Jenis Buah Naga (*Hylocereus* sp) untuk Diformulasikan Menjadi Sirup Buah. *Prosiding Farmasi*, 7(1), 94–101.
- Bumi, D. S., Yuwanti, S., & Choiron, M. (2015). Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Variasi Rasio Daging Dan Kulit Buah. *Berkala Ilmiah Pertanian*, x, 1–8.
- Damayanti, S., Bintoro, Valentinus Priyo, & Setiani, Bhakti Etza. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik *Cookies*. *Journal of Nutrition College*, 9, 258–266.
- Daniel R. S.. (2014). Kajian Kandungan Zat Makanan dan Pigmen Antosianin. Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus* sp.) Sebagai Bahan Pakan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Fatmawati, Laenggeng A. H. & Amalinda F. (2018). Analisis Kandungan Gizi Makro Kerupuk Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Palu. 159-167.

- Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2), 19–24.
- Haryadi, H., Evy, R., & Noviar, H. (2014). Pengaruh Penambahan Kitosin Sebagai Pengawet Alami Pada Pembuatan Sirup Buah Naga. *Jom Faperta*, 1 (2)
- Irmayanti, wa ode, Hermanto, & Asyik, N. (2017). Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 413–424.
- Istinganah, M., Rauf R., & Widyaningsih, E. N . (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10 (2,) 83-93.
- Langkong, J., Mahendradatta, M., Tahir, M. M., Abdullah, N., & Reski, M. (2019). Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma Cacao L*) Menjadi Produk Cookies Coklat. *Canrea Jurnal*, 2(1), 19–25.
- Luu, T., Le, T., Huynh, N., & Quintela-alonso, P. (2021). *Dragon fruit: A review Of Health Benefits and Nutrients And Its Sustainable Development Under Climate Changes In Vietnam*. 2021(2), 71–94.
- Lumbantobing, R., Napitupulu, M., Minarni, R. J. (2019). Analisis Kandungan Asam Sianida Dalam Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lama Penyimpanan Analysis of Cyanide Acid Content in Cassava (*Manihot esculenta*). *Jurnal Akademika*, 8(3), 180–183.
- Lusiana, L. E., Hidayat, T. N., & Muflihati, I. (2021). Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Terhadap Mutu Fisik Macaron Oat. *Jurnal Imiah Teknosains*, 7(1), 22-28.
- Novitasari, E., & Arief, R. W. (2018). Analisis Karakteristik Kimia Tepung Kasava dari Ubikayu Varietas Klenteng dan Casessart (UJ5). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(1), 52–58.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2), 72-81.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., A. D. Z. (2012). Utilization of red dragon fruit peel (*Hylocereus polyrhizus sp.*) as colorant and natural preservative of wet noodle. *Jurnal Gradien*, 8(2), 819–824.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., & Wedowati, E. R. (2019). Proporsi Mocaf Dan Tepung Larut Dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 137-147.
- Pratiwi, B. M., Rizqiati, H., & Pratama, Y. (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.

- Pujiati, W. P., Ardhiyanti, L. P. (2019). Identifikasi Jamur *Aspergillus sp* Pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka.
- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52–65. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627>
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Andi.
- Rista, E., Marianah, & Sulastri, Y. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 5(2), 127–133.
- Rizta, A. R., & Zukryandry. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 37–48.
- Rossi, M., Casiraghi, E., Primavesi, L., Pompei, C., & Hidalgo, A. (2010). LWT - Food Science and Technology Functional properties of pasteurised liquid whole egg products as affected by the hygienic quality of the raw eggs. *LWT - Food Science and Technology*, 43(3), 436–441.
- Sari, F. D. N., & Astili, R. (2017). Kadar Asam Sianida dan Kandungan Gizi Pada Dendeng Dari Limbah Kulit Singkong. 1113–1118.
- Sekretaris Jenderal Kementerian Pertanian. (2021). Statistik Konsumsi Pangan 2020. In *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian*.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13 (2), 38-44.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., & Suhardi. (1998). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sumantri. (2013). *Kesehatan Lingkungan*. Depok : Prenada Media Group.
- Suparjo. (2010). Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi : Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. 7.
- Tandrianto, J., Mintoko, D. K., Kimia, J. T., & Industri, F. T. (2014). Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. 3(2), 143–145.
- Taufik, M., Seveline., Susnita, S., Aida, D. Q. A. (2019). Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1).

- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi*, 2(4), 258–262.
- Widodo, Rachmawati, A. V., Chulaila, R., & Budisatria, I. G. S. (2012). *Produksi Dan Evaluasi Kualitas Susu Bubuk Asal Kambing Peranakan Ettawa (Pe) XXIII(2)*, 132-139.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Indonesia.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4), 107-112.
- Yani, A. V., & Akbar, M. (2018). VII-1: 40-48, Juli 2018. 40–48. Pembuatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu dan Lama Fermentasi, 8(7), 40-48.