

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, M., & Arbie, F. Y. (2018). Uji daya terima konsumen terhadap cookies yang disubstitusi tepung biji nangka. / *Health and Nutritions Journal*, IV, 90–97.
- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Angkat, Nina Unzila; Siregar, Luthfi Azis ; Damanik, R. I. (2018). Identifikasi Karakter Morfologi Buah Naga (*Hylocereus* sp.) Di Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara. *Jurnal Agroteknologi FP USU*, 6(4), 821–825.
- Angkat, Nina Unzila; Siregar, Luthfi Azis ; Damanik, R. I. (2018). Identifikasi Karakter Morfologi Buah Naga (*Hylocereus* sp.) Di Kecamatan Sitinjo Kabupaten Dairi Sumatera Utara. *Jurnal Agroteknologi FP USU*, 6(4), 821–825.
- Bakdash, J. Z., & Marusich, L. R. (2017). Repeated measures correlation. *Frontiers in Psychology*. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2017.00456>
- Fitria, L. (2021). Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.35316/tinctura.v3i1.1606>
- Hastuti, Y. (2018). *Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan*. 9(1), 21–30.
- Hamdi, A. S., & Bahruddin, E. (2015). Metode Kuantitatif Aplikasi Dalam pendidikan. In *Metode penelitian kuantitatif aplikasi dalam pendidikan*.
- Hinkelmann, K. (2012). Design and Analysis of Experiments. In *Design and Analysis of Experiments*. <https://doi.org/10.1002/9781118147634>
- Idral. (2014). *BPKM Teknologi Roti dan Kue II. Jember: Politeknik Negeri Jember*
- Kristanto, D. 2014. Berkebun Buah Naga. Penebar Swadaya. 1- 116 hal.
- Lubis, M. S., Rafita Yuniarti, & Ariandi. (2020). Pemanfaatan Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Serta Aplikasinya Pada Makanan. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 110–114. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v4i2.512>
- Maleta, H. S., & Kusnadi, J. (2018). *PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus) TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA CASPIAN SEA YOGHURT Addition Effect of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus) to Antioxidant Activity and Physicochemical Chara*. 6(2), 13–22.
- Mahmudi. 2011. Pengolahan Pengetahuan Buah Naga. Budidaya dan Pemanfaatannya. Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 8 hal.
- Mubarok, A. Z., & Sembiring, S. V. J. (2020). KARAKTERISTIK FISIK COOKIES PADA BERBAGAI RASIO TERIGU DENGAN TEPUNG UMBI DAHLIA DAN PENAMBAHAN MARGARIN [Physical Properties of Cookies Made from Different Ratio of Wheat with Dahlia Tuber Flours and Addition of Margarine]. *Jurnal Teknologi & Industri*

Hasil Pertanian, 25(2), 90. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v25i2.90-97>

- MD, M., Nusa, M. I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Pada Pembuatan Susu Kedelai (*Hylocereus polyrhizus*). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1), 5–13. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i1.2544>
- Naga, B., & Nizori, A. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 228–233. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yulia, C. (2012). Pengaruh mata kuliah berbasis gizi pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa program studi pendidikan tata boga. *Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1–6. <http://jurnal.upi.edu/file/1-ai.pdf>
- Putih, T., Norvegicus, R., Prakoso, L. O., Yusmaini, H., Thadeus, M. S., & Wiyono, S. (2017). PERBEDAAN EFEK EKSTRAK BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) DAN EKSTRAK BUAH NAGA PUTIH (*Hylocereus undatus*) TERHADAP KADAR KOLESTEROL TOTAL. 12(November), 195–202. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.3.195-202>
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (Ral) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1), 54–62. <https://doi.org/10.37478/optika.v4i1.333>
- Rochmawati, N. (2019). PEMANFAATAN KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI TEPUNG UNTUK PEMBUATAN COOKIES. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 19–24. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.3>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). KARAKTERISTIK COOKIES TEPUNG KIMPUL TERMODIFIKASI (*Xanthosoma sagittifolium*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Sari, D. N., Wahdaningsih, S., & Kurniawan, H. (2021). Analisis Gugus Fungsi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1), 1–5.
- Sari, W. Della. (2021). Substitusi ekstrak kulit buah naga merah terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 36–47.
- Sulistiami, A., Waeniati., Muslimin, & Suwastika, N.I. 2012. Pertumbuhan Organ Tanaman Buah Naga (*Hylocerus undatus*) Pada Medium MS Dengan Penambahan BAP dan Sukrosa. *Jurnal Natural Science*, 1: 27-33.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah, A. (2022). Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 270–277. <https://doi.org/10.30997/jah.v8i2.6936>
- Widiantara, T. (2018). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG KACANG KORO PEDANG

(*Canavalia ensiformis*) DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KONSENTRASI KUNING TELUR TERHADAP KARAKTERISTIK COOKIES KORO. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>

Yanty, Y. N., & Siska, V. A. (2017). EKSTRAK KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus Polyrhizus*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN DALAM. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 166–172.