

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara
- _____. 2009. *Metodelogi Penelitian (edisi revisi)*. Yogyakarta: Bina Aksara
- Ariyadi, T., Anggraini. (2010). *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorejo Kabupaten Kendal*. Semarang: Prosiding Seminar Nasional.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2000). *Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat tanaman buah naga*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988, *Tentang Bahan Tambahan Makanan*, Jakarta: 1988.
- F Hartandria . (2014). *Uji Kadar Protein Pada Pembuatan Bolu Kukus Dari Tepung Singkong (Manihot esculenta Crantz) Dan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. Surakarta: eprints.ums.ac.id
- Fhatria, K. (2020, November 24). *Perkedel kentang Anti Hancur*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel-kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang.
- Hidayati, R. (2014). *peningkatan kualitas olahan beras sebagai makanan pokok melalui penambahan daun kelor (moringa oleifera)*. *e-journal boga, Volume 03, Nomor 1, edisi yudisium, 206*.
- Kesai, M., A. Lewis F. Marica. S. Ayabe, K. Hatae, and C.A Fyfe. 2005. *NMR imaging investigation of rice cooking*. *Food. Food Res. Int.* 2005, 38(4): 403-410.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras Teori dan Praktek*. Yogyakarta: Graha Ilmu

- Kusmiadi, Riwan. (2004). Hubungan Antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya. <http://www.ubb.ac.id/fpbb/?Page=artikel-ubb&&id=136>.
- Larasati, (2015). *Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk, dan Keunggulan Bersaing Terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Nasi Kuning Di Kota Manado*. Manado: Jurnal EMBA.
- Larasati, T. (2013). *Aktifitas Fisik, Diet Serat, dan Kadar HbA1c Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Abdul Moeloek Provinsi Lampung [Jurnal Penelitian]*. Lampung: Jurnal Major.
- Marwanti, (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Muaris, H. (2012). *Buah Naga Buah Sehat Kaya Khasiat +40 Resep Makanan Lezat Olahannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Muji, T. (2020, November 16). *Ayam Goreng Lengkuas*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14053275-ayam-goreng-lengkuas?via=search&search_term=ayam%20goreng%20lengkuas.
- Nita, D. (2020, April 13). *Mie ala Hajatan*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/12093510-mie-ala-hajatan?via=search&search_term=mie%20hajatan.
- Nurliyana, R. S. (2010). Antioxidant Study Of Pupls and Peels Of Dragon Fruiiit: a Comparative Study. *Internasional Food Research Journal*, 17:367- 375.
- Rahayu, S. R. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Lampung: UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN.
- Renasari, N. (2010). *Budidaya Tanaman Buah Naga Super Red*, 4-6.
- Sofyan, (2008). *Penentuan Kadar Glukosa Pada Nasi Putih dan Beras Merah Selama Penyimpanan dan Pemanasan Menggunakan Rice Cooker*. Palu: Universitas Tadulako.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumpena, U. (2005). *Budidaya Mentimun Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Susanti, C. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dengan Sari Buah Salak Bangkok (*Salacca edulis Reinw*) Dan Jenis Penstabil Karakteristik Sari Buah
- Susilowati, E. (2010). *Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wahidah, N. (2010). *Komponen-komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*. <http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-memengaruhi->
- Wahyuni, Rekna. (2012). Pembuatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol.4 No. 1
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusof, B. N. M., Talib R. A., and Karim, N. A. (2005). *Glycemic Index of Eighth Types of Commercial Rice*. *Mal. J. Nutr.*



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.fi.unipasby.ac.id E-mail : fi@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: WIDIYAS TUTI SETIAWAN	Foto 3x4
NIM	: 175800033	
Program Studi	: PVKK - TATA BOGA	
Pembimbing	: Dr. Hj. Susilowati, Mpd.	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....	
Judul Skripsi	PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA TERHADAP KUALITAS WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	15-12-2020	KONSULTASI REVISI BAB I - III		<i>[Signature]</i>
2.	19-12-2020	KONSULTASI KUISIONER		<i>[Signature]</i>
3.	23-12-2020	REVISI KUISIONER		<i>[Signature]</i>
4.	24-12-2020	KONSULTASI BAB IV		<i>[Signature]</i>
5.	26-12-2020	REVISI BAB IV		<i>[Signature]</i>
6.	28-12-2020	ACC BAB IV		<i>[Signature]</i>
7.	05-12-2020	KONSULTASI BAB V		<i>[Signature]</i>
8.	10-01-2021	ACC BAB V		<i>[Signature]</i>
9.	17-01-2021	KONSULTASI ABSTRAK & DAF PUS		<i>[Signature]</i>
10.	18-01-2021	ACC ABSTRAK DAN DAFTAR PUSTAKA		<i>[Signature]</i>

Dinyatakan selesai tanggal : 20....

Mengetahui,
Ketua Program Studi,



[Signature]

Pembimbing,

[Signature]
Susilowati

Surabaya,
Mahasiswa,

[Signature]
(WIDIYAS TUTI S.)

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
PENGARUH PENAMBAHAN BUAH NAGA TERHADAP WARNA DAN RASA
NASI GURIH CERIA

I. Identitas

Nama : Sheila Fitria A.
Umur : 23
Pendid. Terakhir: SMK Negeri 3 Kediri
Alamat : Kandat
No. Telp : -

II. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti mohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terimakasih atas perhatiannya.

III. Petunjuk

- a. Isi lah identitas pada lembar yang disediakan.
- b. Berikut ini adalah hasil jadi penambahan buah naga pada nasi gurih ceria. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil nasi gurih ceria setelah ditambahkan buah naga yang disukai dan kemudian menuliskan alasan pada kolom yang sudah disediakan.
- c. Panelis dipersilakan untuk memberikan tanda *checklist*(✓) pada kolom yang dianggap sesuai.

IV. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri atas rasa, warna, dan tingkat kesukaan. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

- Skor 5 : Sangat baik
- Skor 4 : Baik sekali
- Skor 3 : Baik
- Skor 2 : Cukup baik
- Skor 1 : Tidak baik

a. Warna yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₀	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 0%.	✓				
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 10%.		✓			
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 20%.				✓	
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 30%.					✓

Keterangan:

Skor (5) : Pink kea rah tua

Skor (4) : Pink muda

Skor (3) : Pinkke arah orange

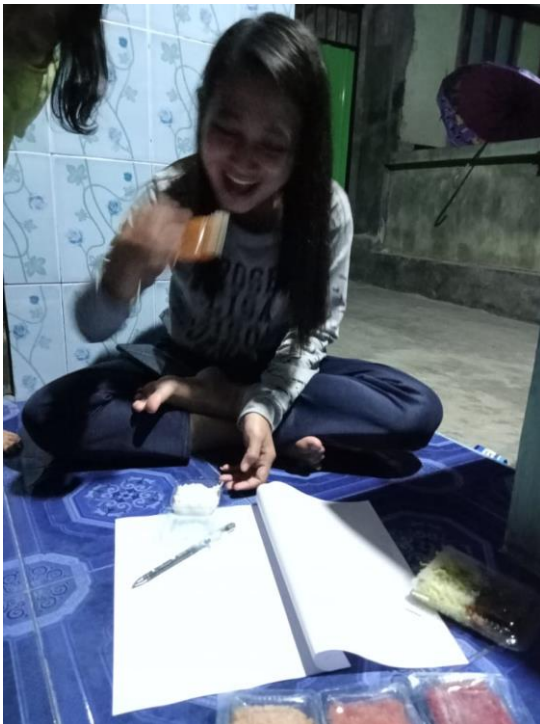
Skor (2) : Pink kearah kekuning

Skor (1) : Putih kekuningan

b. Rasa yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₀	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 0%.	✓				
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 10%.		✓			
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 20%.				✓	
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan buah naga 30%.					✓

LAMPIRAN





Descriptives									
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
100% beras dan 0% buah	Total	30	1.0000	.00000	.0000	1.0000	1.0000	1.00	1.00
100% beras dan 10% buah naga	Total	30	2.0333	.18257	.0333	1.9652	2.1015	2.00	3.00
100% beras dan 20% buah naga	Total	30	3.7667	.56832	.1037	3.5545	3.9789	3.00	5.00
100% beras dan 30% buah naga	Total	30	4.8000	.40684	.0742	4.6481	4.9519	4.00	5.00

Descriptives									
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
						Lower Bound	Upper Bound		
100% beras dan 0% buah	Total	30	1.000	.00000	.0000	1.0000	1.0000		
100% beras dan 10% buah naga	Total	30	2.033	.18257	.0333	1.9652	2.1015	2.00	3.00
100% beras dan 20% buah naga	Total	30	3.766	.56832	.1037	3.5545	3.9789	3.00	5.00
100% beras dan 30% buah naga	Total	30	4.800	.40684	.0742	4.6481	4.9519	4.00	5.00

Descriptives									
		N	Me an	Std. Deviati on	Std. Erro r	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max i
						Lower Bound	Upper Bound		
100% beras dan 0% buah	Tot al	30	1.0 000	.00000	.000 00	1.0000	1.0000	1.00	1.00
100% beras dan 10% buah naga	Tot al	30	2.0 667	.25371	.046 32	1.9719	2.1614	2.00	3.00
100% beras dan 20% buah naga	Tot al	30	3.5 000	.50855	.092 85	3.3101	3.6899	3.00	4.00
100% beras dan 30% buah naga	Tot al	30	4.8 667	.34575	.063 12	4.7376	4.9958	4.00	5.00