

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S., Sutrisno, A. D., & Fauziah, A. (2019). Pengaruh Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Ekstrak Senyawa Fungsional Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Pasundan Food Technology Journal*, 6(1), 23. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i1.1505>
- Amir, F., Arswendo, B., & Iqbal, M. (2019). Analisis Optimasi Lambung Demihull Katamaran Menggunakan Response Surface Methode Pada Motion Sickness Incidence. *Teknik Perkapalan*, 7(2), 152–160.
- Analianasari, & Zaini, M. (2018). Pemanfaatan Jagung Manis Dan Kulit Buah Naga Untuk Olahan Mie Kering Kaya Nutrisi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2), 123–131. <http://www.jptonline.or.id>
- Ansharie, A. R., & Rahmawati, R. (2022). Pembuatan Bubuk Buah Naga dalam Kegiatan Magang Industri MBKM di PT Samudra Mas Nusantara, Sidoarjo, Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(2), 59–67.
- AOAC. (2005). Official Method Of Analytical Chemists. *Journal - Association of Official Analytical Chemists*, 72(5), 770–774. <https://doi.org/10.1093/jaoac/72.5.770>
- Apriani, P., Marcellia, S., & Nofita. (2023). Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Etanol Kulit Buah Mahoni (*Swietenia mahagoni* L.) Terhadap *Candida albicans*. *Analytical and Environmental Chemistry*, 8(01), 1–10.
- Apriliyanti, M. W., Suryanegara, M. A., Wahyono, A., & Djamila, S. (2020). Kondisi Optimum Perlakuan Awal Dan Pengeringan Kulit Buah Naga Kering. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(2), 155–163. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.155>
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Ashshiddiqi, H. (2019). *Optimasi Proses Pembuatan Serbuk Lobak Dengan Metode Foam Mat Drying*.
- Asra, R., Yetti, R. D., Rusdi, Audina, S., & Nessa, N. (2019). Studi Fisikokimia Betasianin Dalam Kulit Buah Naga dan Aplikasinya Sebagai Pewarna Merah Alami Sediaan Farmasi. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 140–146. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13498>
- Barodah, L. L., Sumardianto, & Susanto, E. (2017). Efektivitas Serbuk *Sargassum polycystum* Sebagai Antibakteri Pada Ikan Lele (*Clarias* sp.) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 10–20.

- Bunardi, C. (2016). Kualitas Minuman Serbuk Daun Sirsak (*Annona muricata*) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Teknobiologi*, 1, 1–18.
- Cahyani, S., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 2003–2016.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies. *Pro Food*, 4(1), 304–310. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.79>
- Darniadi, S., Sofyan, I., & Arief, D. Z. (2010). Teknologi Pembuatan Bubuk Sari Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Pascapanen*, 7(1), 1–6.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dewi, C. M., Hairiza, A., & Limbong, E. G. (2020). Warna sebagai Identitas Merek pada Kemasan Makanan Tradisional Kembang Goyang Khas Betawi. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*, 2(01), 9–13. <https://doi.org/10.30998/vh.v2i01.150>
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., & Erda, Z. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) untuk memperpanjang umur simpan mie basah. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 63. <https://doi.org/10.30867/action.v4i1.162>
- Fadhilah, T. M., Sukmawati, I. A., Kristiana, I., Kumalasari, N. A., & Liana, N. (2021). Penambahan Bubuk dan Bubur Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Dalam Pembuatan Pudding. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 153–164. <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i2.3389>
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna $L^* a^* b^*$ Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Fauzi, R. A., Widyasanti, A., Perwitasari, S. D. N., & Nurhasanah, S. (2022). Optimasi Proses Pengeringan Terhadap Aktifitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Menggunakan Metode Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 9–22. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2022.023.01.2>
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.
- Fitriyah, A. T., Dody, K., Baharuddin, & Utami, R. R. (2021). Analisis Mutu

- Organoleptik Kopi Bubuk Arabika (*Coffea arabica*) Bittuang Toraja. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 16(1), 72–82.
- Harni, M., Anggraini, T., B, R., & Suliansyah, I. (2023). Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) Dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave-Assisted Extract (MAE). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), 104. <https://doi.org/10.25077/jtpa.27.1.104-109.2023>
- Hartono, Y., Sugiyono, S., & Wulandari, N. (2018). Formulasi Dan Peningkatan Sifat Kelarutan Minuman Serbuk Cokelat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 29(2), 185–194. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.2.185>
- Hatigoran, G., & Birowo, S. (2019). Perancangan Materi Pembelajaran Uji Kadar Air Dengan Metode Gravimetri Berbasis Android. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada Edible Coating terhadap Stabilitas Warna dan PH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–31.
- Kusumawati, Candra, E., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2017). Sifat Fisik Tepung Kulit Buah Naga Merah Pada Pengeringan Matahari dan Oven Dengan Penutupan Kain Hitam. In *Skripsi Program Studi SI Teknologi pangan Undip*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lubis, A. W., & Harahap, D. N. (2018). Pemanfaatan Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Pada Pembuatan Nata De Coco Terhadap Mutu Fisik Nata. *Journal of Chemistry, Education, and Science*, 2(2), 1–10.
- Manik, A. maharani, Karo-karo, T., & Lubis, linda masniary. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Lama Pengeringan Buah Asam Geluhur (*Garcinia atroviridis*) Terhadap Mutu Asam Potong. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 7(1), 1–10.
- Masruroh, U. D. (2018). *Analisis Nilai Rendemen Dari Rumput Laut (Euचेuma spinosum) Menggunakan Sistem Evaporator Vacuum* (Issue July).
- Maulina, D. E., Nurwati, & Hasdar, M. (2024). *Limbah Udang Sebagai Kaldu Bubuk : Analisis Kadar Air, Aktivitas Air, dan Evaluasi Organoleptik Dengan Metode Penyangraian*. 4(02), 18–29.
- Nasir, A., Sari, L., & Hidayat, F. (2020). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Teh Celup Herbal dengan Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum lumbini* L). *Serambi Sainia : Jurnal Sains Dan Aplikasi*, 8(1), 1–14. <https://doi.org/10.32672/jss.v8i1.2038>

- Nasrullah, Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 21(2), 150. <https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>
- Paramita, V. D., Rosalin, Y. H., Nuhaida, S., & Novemby, P. (2022). Aspek Fisik dan Kimia Mikrokapsul Ekstrak Daun Kelor. *Prosiding 6th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2022 ASPEK*, 1–6.
- Permadi, I. (2023). Kawasan Agrowisata Buah Naga di Pelaihari. *Journal of Architecture*, 12(1), 190–197.
- Rahayu, P., & Yusrizal. (2019). Keseragaman Bobot Resep Racikan Serbuk Bagi (Pulveres) Di Apotek Kota Bandar Lampung Tahun 2017. *Jurnal Analis Kesehatan*, 8(1), 13. <https://doi.org/10.26630/jak.v8i1.1642>
- Rahman, A. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Rahman, S. (2018). *Buku Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*.
- Ratnawati, S. E., Ekantari, N., Pradipta, R. W., & Paramita, B. L. (2018). Aplikasi Response Surface Methodology (RSM) pada Optimasi Ekstraksi Kalsium Tulang Lele The Application of Response Surface Methodology (RSM) on the Optimization of Catfish Bone Calcium Extraction. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(1), 41–48.
- Risdianti, D., Murad, & Putra, G. M. D. (2016). Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(2), 275–284.
- Rochmawati, N. (2019). Utilization of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel as Flour for Making Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 19–24.
- Safitri, W. D. (2018). *Pengaruh Waktu Pengeringan Oven dan Konsentrasi Asam Laktat Terhadap Kualitas Pati Termodifikasi dari Tapioka*. <https://doi.org/10.1145/3301275.3302326>
- Sarofatin, A., & Wahyono, A. (2018). *Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Naga Merah. June*. <https://doi.org/10.25047/agropross.2018.66>
- Sinta, D., Nurhaeda, Rasbawati, & Fitriani. (2019). Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Susu Bubuk Skim pada Level yang Berbeda. 2, 26–27.
- Slamet, A. H. H., Mutmaidah, D. N., Rizqullah, R., & Apriani, F. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industri Olahan Kulit Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. *Food Scientia : Journal of Food*

- Statistik, B. P. (2022). *Statistik Pertanian Holtikultura Provinsi Jawa Timur*.
- Styaningrum, S. D., Sari, P. M., Puspaningtyas, D. E., Nidyarini, A., & Anita, T. F. (2023). Analisis Warna, Tekstur, Organoleptik Serta Kesukaan p=Pada Kukis Growol Dengan Variasi Penambahan Inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2), 115. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.406>
- Subandi, Suparman, & Sukiyadi. (2015). Modifikasi OvenBekas sebagai Alat Pengering Multi Fungsi. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*, 7(2), 77–144.
- Sulistiyani, E. F. (2018). Pengaruh Pemberian Kombinasi Jus Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L) Dan Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Terhadap Kadar Hb Pada Remaja Putri Anemia. *Skripsi*, 28–29.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tarigan, S. M. B. (2019). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Naga (Hylocereus polyrhzus) Terhadap Daya Terima Donat*.
- Trisyani, N., Agustin, T. I., & Ningrum, R. H. (2021). Karakteritik Fisik dan Organoleptik Tepung Daging Kerang Bambu (Solen sp.) Dengan Bahan Perendam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 14(1), 82–90. <https://doi.org/10.21107/jk.v14i1.10386>
- Utami, W., Mardawati, E., & Putri, selly harnessa. (2020). Pengujian Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Masker Gel Peel Off. *Jurnal Industri Pertanian*, 2(1), 95–102.
- Widiasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). *Agrin*, 22(1), 22. <https://doi.org/10.20884/1.agrin.2018.22.1.456>
- Yati, L., Safitri, A. D., Saputra, D. A., Muflihati, I., & Suhendriani, S. (2022). Minuman Serbuk Instan Dari Kulit Buah Naga Dengan Formulasi Asam dan Basa Yang Berbeda. *Agroindustri Technology Journal*, 06(01), 24–34.