

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus S*). *Media Farmasi*, 17(2), 157-161.
- Aiyuni, R., Widayat, H. P., & Rohaya, S. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Teh Herbal Dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 233-243.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. (2021). Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435.
- Aprilia, T., & Rakhmawati, R. (2021). Quality Improvement of Feed Chemical Composition with The Addition of Dragon Fruit Skin Flour (*Hylocereus polyrhizus*). *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*, 9(2), 1101-1108.
- Aprillya, V. M., Artanti, G. D., Mariani. (2020). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis kerr*) Terhadap Mutu Sensoris Kulit Tartlet. *Jurnal Sains Boga*. 3(2): 18-24.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., & Nursafia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu Dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *Jurnal Ganec Swara*, 18(1), 172-176.
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8-13.
- 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.
- Asriasih, D. N., & Purbowati, R. M. A. (2020). Nutrition Value Of Mixed Flour *Snack bar* (Mocaf & Red Bean Flour) And Commercial *Snack bar*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12, 21-8.
- Bakhtra, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Chasanah, N. (2017). Karakteristik Fisikokimia Sensoris *Snack bar* Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan Flavor Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca L.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 24-33.

- Daniel, R. S., Osfar, S., & Irfan, H. D. (2014). Kajian kandungan zat makanan dan pigmen antosianin tiga jenis kulit buah naga (*Hylocereus* sp.) sebagai bahan pakan ternak. *Universitas Brawijaya: Fakultas Peternakan*.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dewi, S. S., Fadhila, R., Kuswari, M., Palupi, K. C., & Utami, D. A. (2021). Pembuatan *Snackbar* sebagai Makanan Tambahan Olahraga sebagai Sumber Tinggi Kalori. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.
- Faridah, A. (2017). Pengaruh Umur Simpan Buah Naga Dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraks Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(2).
- Fitriana, D. N., Fahira, L., & Afiera, E. (2022). Pembuatan *Snack bar* Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Sebagai Alternatif Camilan Pelancar Asi. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 5(1), 71-77.
- Hadde, E. K., & Chen, J. (2021). Texture and Texture Assessment of Thickened Fluids and Texture-Modified Food for Dysphagia Management. *Journal of Texture Studies*, 52(1), 4-15.
- 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).
- Hidayat, J. P., Robiandi, F., Arisalwadi, M., & Hariyadi, A. (2022). Peluang tepung biji durian sebagai alternatif tepung terigu komersial. *Journal of Agritechology and Food Processing*, 2(2).
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Isna, P. (2019). Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan *Snack bar* Ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar Proksimat dan Serat Pangan. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Yogyakarta.
- Jaidin, A. (2020). Kajian Mutu Kefir Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Pada Berbagai Konsentrasi Starter. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Jauhariah, D., & Ayustaningwarno, F. (2013). *Snack bar* Rendah Fosfor dan Protein Berbasis Produk Olahan Beras *Journal of Nutrition College*, 2(2). 250-261.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirup jeruk siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.

- Kusuma, M. A., & Putri, N. A. (2020). Asam lemak virgin coconut oil (VCO) dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 4(1), 93-107.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp. 9-15.
- Lockhart, J. (2020). Ripe for the Picking: Finding the Gene Behind Variation in Strawberry Fruit Color.
- Luu, T. T. H., Le, T. L., Huynh, N., & Quintela-Alonso, P. (2021). Dragon Fruit: A Review Of Health Benefits And Nutrients and its Sustainable Development Under Climate Changes In Vietnam. *Czech Journal of Food Sciences*, 39(2), 71-94.
- Nadi, N. P. M. D. P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Mutu Organoleptik Serta Kandungan Energi dan Nilai Gizi Dari Jaje Reta. *Thesis. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi*.
- Natsir, N. A. (2018). Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1), 49-55.
- Niah, R., & Baharsyah, R. N. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Merah Super (*Hyclocereus costaricensis*). *Jurnal Pharmascience*, 5(1).
- Nisa'Hani, H., Putri, S. N. A., Ningrum, S., & Utami, D. R. (2023). Uji kualitatif karbohidrat pada makanan empat sehat lima sempurna. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(1), 21-27.
- Nofrianti, R., Azima, F., & Eliyasmi, R. (2013). Pengaruh penambahan madu terhadap mutu yoghurt jagung (*Zea mays* Indurata). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 2(2).
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T. M., & Mandey, L. C. (2022). Karakteristik Fisikokimia *Snack bars* Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 10-17.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. (2013). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29-35.
- Permatasari, C., & Purwanti, S. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah dalam Pembuatan *Redbeans Galantine*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Perwita, E. S., Suhartiningsih., Pangesthi, L. T., & Anna C., (2021). Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik *Snack bar* Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*. 10(2), 303-313.

- Purwanto, E., (2022) Efek dan Sedian Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus Species*) Pada Penyembuhan Luka : A Scoping Review. *Thesis*. Universitas Hasanuddin.
- Putra, D., Rahmi, L., TP, S., & Rahmayani, S. P. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Nipah (*Nypa fruticans*) dan Tepung Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik *Snack bar*. *Skripsi*. Universitas Jambi.
- Putri, W. A. E., Yusa, N. M., & Sugitha, I. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) terhadap Karakteristik Kue Semprit.
- Rahayu, Karimuna, L., & Ansharullah. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kandungan Gizi dan Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3629-3640
- Ramadan, Y., Augustyn, G. H., & Mailoa, M. (2023). Formulasi Tepung Sagu Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Pembuatan Kukis. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 260-268.
- Rista, E., Marianah, M., & Sulastri, Y. (2019). Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(2), 127-134.
- Rohmaniar, A. N., (2022). Optimasi Formula *Snack bar* Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor* L) dengan Menggunakan *Design Expert Metode D-Optimal*. *Skripsi*. Universitas Pasundan.
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Safitri, S., & Hakiki, D. N. (2024). Validasi dan Verifikasi Pengukuran Kadar Air Gabah Menggunakan *Grain Moisture Tester* dan *Infrared Moisture Balance*. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 19-25.
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. A. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat dan Antosianin Tepung Kacang Merah dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *J. Itepa*, 9(3), 282-290.
- Sholihah, I., Tantal, L., Mushollaeni, W., & Ghofur, M. A. (2022). Pembuatan Isi Siomay Ayam dengan Formulasi Tanaman Krokot (*Portulaca oleracea* L.). In *Prosiding SENTIKUIN (Seminar Nasional Teknologi Industri, Lingkungan dan Infrastruktur)* (Vol. 5, pp. A1-1).
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Food Bar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 9(2).
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus*

- vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bar*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2).
- Tanjung, M. M., Yulianti, E., & Wahyuningsih, L. (2024). Pengaruh Negatif Akibat Mengkonsumsi Karbohidrat Secara Berlebihan Menurut Alqur'an dan Hadist. *Journal of Islamic Guidance and Counseling*, 2(1).
- Tilohe, R., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (*Waffle*) yang Diformulasikan Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jambura Journal of Food Technology*, 2(1), 28-39.
- Trihaditia, R. (2018). Penentuan Nilai Optimasi dari Karakteristik Organoleptik Aroma dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung dengan Penambahan Jeruk Nipis dan Madu. *AGROSCIENCE*, 6(1), 20-29.
- Umillah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Brownies. *Thesis*. Politeknik Negeri Jember.
- 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.
- Utami, W., Mardawati, E., & Putri, S. H. (2020). Pengujian Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Masker Gel Peel Off. *Jurnal Industri Pertanian*, 2(1).
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita Underweight. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 106-114.
- Wahjuningsih, S. B., & Septiani, A. R. (2018). Organoleptik Cereal dari Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* Linn.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* Linn.). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 131-142.
- Zaddana, C., Almasyhuri, S. N., & Oktaviyanti, T. (2021). Snack bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan untuk Penderita Diabetes Mellitus. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260-275.