

DAFTAR PUSTAKA

- Agus N. 2013. Pembuatan Dodol Susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 12–17.
- Anggina A., Putri R. E., Sari D. N. 2020. Pengaruh Lama Pengolahan Terhadap Kualitas Dodol Buah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 121–128.
- Baco N., Syari W., Widiawati W., Elihami E., Ismail I. 2021. Peningkatan Produktivitas Dodol di Masa Pandemi COVID-19 di Desa Pasang Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 3(1), 66–71.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI Syarat Mutu Dodol*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. No. *SNI 01–3141–2011: Susu Segar*. Jakarta: BSN.
- Estiasih T., Ahmadi K. 2016. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Fadlilah A., Rosyidi D., Susilo A. 2022. Karakteristik Warna Lab dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci yang Difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37.
- Farikha I. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hasan A., dkk. 2018. Impact of Steaming Time on the Sensory Characteristics of Dodol: A Case Study. *Food Science International*, 25(2), 112–118.
- Ide P. 2009. *Health Secret of Dragon Fruit*. Jakarta: Gramedia.
- Kristanto D. 2008. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusnandar R. P. 2021. *Analisis Usaha Agroindustri Dodol Buah-buahan di Desa Buantan Besar Kecamatan Siak Kabupaten Siak (Studi Kasus Usaha di UD. Putra Mandiri)*. Disertasi. Kepulauan Riau: Universitas Islam Riau.
- Mennane Z., Ouhssine M. K., Elyachioui M. 2007. Hygienic Quality of Raw Cow's Milk Feeding from Domestic Waste in Two Regions in Morocco. *International Journal of Agriculture and Biology*, 9(1), 46–48.
- Nuroso A. 2013. Pembuatan Dodol Susu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(2), 12–17.
- Oktaviani E. P., Purwijantiningsih L. M. E., Pranata F. S. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1–15.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga*. Yogyakarta: UGM Press.

- Rifky. 2013. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Siregar A. R., dkk. 2019. The Effect of Steaming Duration on the Quality of Traditional Cake. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(3), e12987.
- Suryanto. 2015. Studi Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Dodol Khas Bali. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1), 45–50.
- Wijana S., Aryanta W. R., Mahendra R. 2009. Stabilitas pigmen betalain buah naga merah terhadap suhu dan pH. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(2), 125–132.