

## DAFTAR PUSTAKA

- Adila, D. (2019). *Pengembangan Donat Substitusi Tape Singkong Untuk Meningkatkan Nilai Gizi*. 1–23.
- Adinda Putri, D., & Sofia Murtini, E. (2017). Potensi Edamame Sebagai Pengganti Kuning Telur Dalam Pembuatan Donat Mengandung Kentang. In *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* (Vol. 28, Issue 2, Pp. 102–110). <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.2.102>
- Arnita, J., & Faridah, A. (2018). Optimalisasi Formulasi Kue Putu Ayu Dari Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Foodcitech*, 1(2), 1–10. <https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/foodscitech/article/view/1348>
- Artanti, Cucu Cahyana Dan Guspri Devi. (2015). *Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Unj.
- Aryani, I., Malle, S., & Reta, R. (2022). Inovasi Pembuatan Fruit Leather Buah Jeruk Pamelos (Citrus Maxima) Dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Agrokompleks*, 22(1), 24–33. <https://doi.org/10.51978/japp.v22i1.377>
- Astuti, N., Handajani, S., & Romadhoni, I. F. (2021). Pengaruh Proporsi Puree Edamame ( Glycin Max ( L ) Merrill ) Dan Terigu Terhadap Sifat Organoleptik. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 138–146.
- Bakhtra, Dwi Dinni Aulia, Rusdi, & Mardiah, A. (2016). *Penetapan Kadar Protein Dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl*. 8. <https://doi.org/10.1159/000301932>
- Bimo, B., Saptariana, S., Rosidah, R., & Wahyuningsih, W. (2022). Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Pada Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, Dan Flavonoid. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 150–158. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v10i2.37543>
- Citramukti, I. (2008). No Title. *Ekstraksi Dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah Dan Penggunaan Jenis Pelarut*.
- Edwards, W. P. (2007). *The Science Of Bakery Products*. The Royal Society Of Chemistry.
- Elastri, A. (2015). Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Es Krim. *Foodcitech*.
- 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>
- Fadillah, F., Purwantoro, R., Hudaya, D. A., Utami, R., & Marlinda. (2022). Meningkatkan Daya Kembang Pada Pembuatan Donat. *Pertanian & Industri Pangan*, 1(2), 3–6.

- Fitriani. (2017). *Pengaruh Penambahan Puree Kulit Buah Naga Merah ( Hylocereus Polyrhizus ) Pada Pembuatan Puding Terhadap Daya Terima Konsumen.*
- Hatuwe, M. (2020). *Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Selai.*
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). Pengaruh Berbagai Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 9.
- Ide, P. (2010). *Health Secret Of Mango*. Elex Media Komputindo.
- Ingrath, W., Nugroho, W. A., & Yulianingsih, R. (2015). Ekstraksi Pigmen Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah ( Hylocereus Costaricensis ) Sebagai Pewarna Alami Makanan Dengan Menggunakan Microwave ( Kajian Waktu Pemanasan Dengan Microwave Dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades Dan Asam Sitrat ) Extraction Of A. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(3), 1–8.
- Khastrifah, I. (2009). *Telur Puyuh Dan Telur Ayam*. Buana Cipta Pustaka.
- Khulaida, A., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. (2021). Uji Kesukaan Dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Pure Biji Durian. *Ejournal.Unesa.Ac.Id*, 10(1), 204–212.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. <https://doi.org/10.1002/Nadc.20164054487>
- Kristanto, D. (2009a). *Buah Naga: Pembudidayaan Di Pot Dan Di Kebun*.
- Kristanto, D. (2009b). No Title. *Buah Naga : Pembudidayaan Di Pot Dan Kebun*.
- Lonika Simbolon, D. T., Timur Ina, P., & Kadek Diah Puspawati, G. A. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Puree Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 9(4), 400. <https://doi.org/10.24843/Itepa.2020.V09.I04.P05>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. Pt. Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Marella Adhania Dewanto, Warsito, H., & Alinea Dwi Elisanti. (2022). Kue Lumpur Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah Sebagai Makanan Selingan Mengandung Antioksidan. *Jurnal Multidisiplin Madani*, 2(10), 3817–3825. <https://doi.org/10.55927/Mudima.V2i10.1455>
- Maris, I., & Radiansyah, M. R. (2021). Review Of Plant-Based Milk Utilization As A Substitute For Animal Milk. *Food Scientia : Journal Of Food Science And Technology*, 1(2), 103–116. <https://doi.org/10.33830/Fsj.V1i2.2064.2021>
- Mukhlis, H., Febriyanti, R., & Dara, W. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga ( Hylocereus Polyrhizus ) Sebagai Pewarna Kue “ Katen .” *Seminar Nasional Pelestarian Lingkungan (Senpling)*, 572–578.
- Murdijati Gardjito, Retno Indrati, Zahra Yuniarti, H. K. H. (2019). *Gastronomi Indonesia (Edisi Pert)*. Goobal Pustaka Utama.

- Nata, G. N. M., & Yudiastra, P. P. (2020). Irt Donat Kentang Dusun Sampiang Gianyar. *Widyabhakti ...*, 2(2), 69–75. [Http://Widyabhakti.Stikom-Bali.Ac.Id/Index.Php/Widyabhakti/Article/View/163](http://Widyabhakti.Stikom-Bali.Ac.Id/Index.Php/Widyabhakti/Article/View/163)
- Olegario, G., Pereira, S., Souza, V. Q. De, De, F. I. F., & Neto, R. F. (2005). (*Solanum Tuberosum L.*) (*Solanum Tuberosum L.*). 0704018303, 98–103.
- Prabowo, S. A. D. I. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir ( Final Proofing ) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Japanese Milk Bread.*
- Pratama, R. A., Rismayanti, A. Y., & Nugraha, G. (2020). Pengaruh Konsentrasi K<sub>2</sub>so<sub>4</sub> Dan Waktu Aplikasi Terhadap Karakter Hasil Dan Komponen Hasil Benih Kentang G0 (*Solanum Tuberosum L.*) Kultivar Granola. *Jagros : Jurnal Agroteknologi Dan Sains (Journal Of Agrotechnology Science)*, 5(1), 314. <https://doi.org/10.52434/Jagros.V5i1.1104>
- Pudjiradaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Angan.*
- Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2019). Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya. *Evaluasi Sensori*, 1–36.
- Ridawati, Alsuendra Dan. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.* Unj Press.
- 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>
- Rudisalmon. (2018). *Pengaruh Penambahan Nutrifikasi Pada Pembuatan Kue Donat.*
- Rusiman. (2011). *Potato Plant.*
- Samadi, B. (2011). No Title. *Kentang Dan Analisis Usaha Tani*, 58.
- Sanjaya, S., G. C. K. Wp. Santoso., A. A. A. Dan Y. S. (2019). *Pengendalian Laju Korosi Tembaga Pada Media Korosi Larutan Nacl Dan Hcl Dengan Menggunakan Tanin Daun Jambu Biji Sebagai Green Inhibitor.* 18(2), 59–63.
- Santoso, I. A. (2016). *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan.* <https://doi.org/10.1108/Eb050265>
- Sari, O. K., & Achmadi, R. S. (2021). Memanfaatkan Sari Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Aalami Pada Kue Ku. *Journal Of Culinary*, 3(2), 1–9.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti.*
- Susanti, E., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Jewawut (*Setaria Italica L.*) Terhadap Sifat Organoleptik, Sifat Fisik Dan Karotenoid Donat Labu Kuning. *Journal Of Tropical Agrifood*, 3(2), 79. <https://doi.org/10.35941/Jtaf.3.2.2021.5949.79-85>
- Syarbini, M. Husein. (2013). *A-Z Bakery.* Metagraf.
- Tri Ardilla. (2017). *Pengaruh Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Terhadap*

*Kualitas Kue Lapis Tapioka.*

- Udayana, I. G. B. (2011). *Peran Agroindustri Dalam Pembangunan Pertanian Edisi 44*. Singhadwala: 3-8.
- Usmandoyo, C. (2017). *Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*.
- Utami, D. Y., & Yustiawan, D. G. P. (2020). Kenaikan Tarif Air Minum Dalam Standar Contract: Tinjauan Perlindungan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 6(2), 60. <https://doi.org/10.23887/Jiis.V6i2.25669>
- Wahyuningtias, D. (2015). The Application Of Dragon Fruit Peels As A Dye In Red Velvet Cake. *Binus Business Review*, 6(3), 375. <https://doi.org/10.21512/Bbr.V6i3.947>
- Waladi, Vonny Setiaries Johan, Faizah Hamzah. (2015). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim. *Jom Faperta Vol.2 No 1*.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>

