

DAFTAR PUSTAKA

- Amara, A. P. (2024). Studi Eksperimen: Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jusindo*, 934-944.
- Ani Florida Ngete, R. I. (2020). Penggunaan Pewarna Alami Sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Tujuh Belas*, 130-135.
- Cahya, C. A. (2024). *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional Putu Ayu*. Surakarta: Stp Sahid Surakarta.
- Citramukti, I. (2008). *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut*. Malang: Thp Universitas Muhamadiyah Malang.
- Dwi Rahmawati, N. A. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, 80-87.
- Emily Lie, A. M. (2021). *Kue Cubit: Poffertjes Seribuan yang Digemari Semua Kalangan*. Tangerang: Binus University.
- Harni, M. (2023). Identifikasi Kualitas Warna Buah Naga (*Hylocereus*) Dengan Ekstraksi Menggunakan Microwave Assisted Extract (MAE). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 104-109.
- Indrarini, A. A. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat Di Gresik. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis Islam*, 55-64.
- Irfan, A. P. (2022). Analisis Komposisi Bahan dan Uji Sensori Terhadap Beberapa Keju. *Jurnal Teknik Industri*, 86-94.
- Islami, E. (2025). Pengaruh Substitusi Puree Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 32-47.
- Kholifah, N. (2021). Inovasi Pendidikan. *Yayasan Kita Menulis*, 2-3.
- Kusumasari, K. D. (2024). Peran Inovasi Produk dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis: Studi Kasus pada Industri Makanan dan Minuman Perusahaan Indonesia. *Ijespg Journal*, 1-8.
- Monica. (2025). Uraian Jenis-Jenis Buah Naga. *Repository Poltekkes Medan*, 4-21.
- Mustika, F. M. (2019). Perbandingan Arus dan Tegangan Larutan Elektrolit berbagai Jenis Garam. *Gravitasi Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*, 32-35.

- Nafisah, H. (2022). *Pengaruh Penggunaan Margarin dan Mentega dengan Persentase yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Pai Susu Wijen*. Jakarta: Repository Universitas Negeri Jakarta.
- Nur Rayani, L. D. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Proofing pada Pembuatan Adonan Roti. *Jurnal Alumni Pendidikan Biologi*, 78-82.
- Oktaviana, R. (2015). *Uji Coba Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Poffertjes*. Jakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Panti., N. K. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Menjadi Permen Jelly Kering. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 95-104.
- Rahardjo, L. K. (2025). Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Mocaf dan Penambahan Pasta Vanilla Pada Pembuatan Chocolate Cake. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 1-10.
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 7-14.
- Rizkarina Nurkitawangi, R. I. (2025). Daya Terima dan Kandungan Gizi BoterkoekMocaf dan Penambahan Bubuk BungaRosela sebagai Alternatif Jajanan Gluten freePenderita Celiac Disease. *Jurnal Gizi*, 59-72.
- Setijawati, A. T. (2017). Pengaruh Perbedaan Persentase Penambahan Susu Full Cream Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 52-57.
- Sitanggang, W. M. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf. *Jurnal Agro Industri*, 1-10.
- Siti Rahmawati Zulaikhah, K. (2024). otal Padatan dan Warna L*, a*, b* Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang Berbeda Levelnya. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 120-127.
- Talibo, S. D. (2021). Efektivitas Konsumsi Poffertjes “Panjang” terhadap Tingkat Glukosa Darah. *Bentham Science*, 773 - 781.
- Titis Linangsari, D. S. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 213-231.
- Tsania. (2015). Uji Coba Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Poffertjes. *opac.iptrisakti.ac.id*, 1-79.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 68-85.

- Waziroh, E. (2023). *Aplikasi Teknologi Inovatif pada Pengolahan Roti Bebas Gluten*. Malang: Ub Press.
- Wiwi Febriani, R. K. (2024). Potensi Buah Naga Merah Sebagai Anti Diabetes Dan Pemeliharaan Kesehatan: Sebuah Tinjauan. *Media Ilmiah Kesehatan Indonesia*, 111-119.
- Zepherina Reni, I. Z. (2024). Pengaruh Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Hedonik Pada Permen Jelly Dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 79-87.
- Zulaikhah, S. R. (2021). Sifat Fisikokimia Yogurt dengan Berbagai Proporsi Penambahan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Peternakan*, 7-15.

