

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, A. S., Karurukan, E., Laga, A., Langkong, J., & Muhipdah, M. (2026). Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Minuman Fermentasi Berbasis Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (*Sensory and Physicochemical Characteristics of a Fermented Drink Made from Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus)*). *Jurnal Agritechno*, 19(1). <http://agritech.unhas.ac.id/ojs/index.php/at>
- 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>
- Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komiditi Umkm Di Kabupaten Bandung. 1(12), 2883.
- Diva, N. P., Cahyani, A. M., Agung, A., Antarini, N., Tamam, K. B., Gizi, J., Kesehatan, P., & Denpasar, K. (n.d.). Karakteristik Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Kadar Serat Pada Kue Lumpur Dengan Penambahan Pure Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). In *Journal of Nutrition Science* (Vol. 14, Number 1).
- Farida, S., Widyastuti, D., & Perdana, R. G. (2023). Daya Terima Konsumen terhadap Pangan Fungsional Puding Berbahan Baku Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) *Consumer Acceptance of Functional Food Pudding Made from Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L.) and Oyster Mushroom (Pleurotus ostreatus)* (Vol. 9).
- Gula Stevia Pada Pembuatan Manisan Kering Kulit Buah Naga Sebagai Cemilan Rendah Kalori, P., Teknologi Pertanian, J., Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, P., & Hambali, A. (2025). *The Use Of Stevia Sugar In The Production Of Dried Dragon Fruit Peel Candies As A Low-Calorie Snack*. In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknologi Pertanian* (Vol. 2).
- Homepage, J., Rohmah, S., & Nurhayati, A. (2026). Pengaruh Jenis Kemasan dan Konsentrasi Pewarna Buah Naga Merah terhadap Karakteristik Tape Ketan Putih. In *Journal of Innovative and Creativity* (Vol. 6, Number 2).
- Isnaini, H. N., Saputrayadi, A., & Sari, D. A. (2022). Mutu Tapai Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Buah Naga Sebagai Pewarna Alami. *Food and Agro-industry Journal*, 3(2), 199-211.
- Jamora Nasution Abdul. (2020). *Sekapur Sirih*.
- Melda, Eti Arini, & Ade Tiara Yulinda. (2020). *jurnal_umb,+Journal+manager,+7.Artikel+Melda*.
- Mellisa Pratiwi, F., Syarif, W., Kesejahteraan Keluarga, P., & Pariwisata dan Perhotelan, F. (2021). Standarisasi Resep Randang Daging Beserta Bahan

Tambahan Di Kota Padang Panjang *Standardization Of The Recipe For Randang Daging And Additional Ingredients In Padang Panjang City. Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1).
<https://doi.org/10.24036/10.2403/80sr134.00>

Pujilestari, S., & Larasati, N. (n.d.). Karakterisk Kue Semprong Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max L.*).

Sunarya, I., & Puspita, W. L. (2018). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyeenggaraan Makanan Swakelola Dan *Outsourcing*.

<http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>

Zatil, G., Setiawan, Y., Priatini, W., & Ladiva Bridha, R. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung.

