

## DAFTAR PUSTAKA

- Fitria, L. (2021). Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Farmasi Tinctura*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.35316/tinctura.v3i1.1606>
- James W, Elston D, T. J. dkk. (2011). sukade jeruk citrus. *Andrew's Disease of the Skin Clinical Dermatology*.
- Jarlest Andini Agustinanda, S. I. (2020). Analisis Kepuasan Konsumen dengan Uji Deskriptif dan PLS Pada PerusahaanMultifinace. *Jurnal Ekonomi*, 25(3), 413. <https://doi.org/10.24912/je.v25i3.688>
- Marom, A. (2013). *Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. 1–135.
- Nihayatuzzahro, U. (2016). *Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikomia Dan Organeloptik Cookies*. 1(12), 13.
- Nur Afni Zahara. (2018). *Pengaruh Variasi Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (hylocereus polyrhizus) Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Serabi Mocaf*. Politeknik Kesehatan Medan.
- Pratita, I., Widawati, L., & Nur'aini, H. (2021). Inovasi Pengolahan Kue Garpu dengan Substitusi Tepung Mocaf ( Modified Cassava Flour) dan Kulit Buah Naga ( *Hylocereus polyrhizuz*). *Jurnal Agriculture*, 16(2), 80–89.
- Riza, C. L., & Yuliani, H. (2022). Pengembangan Produk Pangan Olahan dari Pala di Desa Pasie Kuala Asahan. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 2(4). <http://sosains.greenvest.co.id>
- 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>
- Siyoto, & Sodik. (2019). *Bab Iii Metodologi Penelitian*. 62–76.
- Sugiono. (2021). Analisis Perubahan Hemodinamik. *Skripsi STT Kedirgantaraan Yogyakarta*, 34–50.
- Tobing, R. A., Lubis, L. M., & Karo-Karo, T. (2019). Pengaruh Kalsium Hidroksida dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Mutu Sukade Lapisan Endodermis Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Rekayasa*

*Pangan Dan Pertanian*, 7(3), 12.

Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah ( *Hylocereus Costaricensis* ) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly ( Use Super Red Dragon Fruit Skin ( *Hylocereus costaricensis* ) As A Source Of Antioxidants In Natural Dyes And Jelly Mak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 68–85.

Wulandari, S. (2019). Sifat Fisik Dan Uji Organoleptik Daging Itik Yang Ditambahkan Dengan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata* K. Schum) Pada Konsentrasi Yang Berbeda. In *Skripsi*. Rogram Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.