

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., Bintoro, V., Susanti, S. 2018. "Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 163-167.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*, 18th Edition. AOAC International Publisher; Gaithersburg.
- Astuti, D., Kawiji, K., Nurhartadi, E. 2018. "Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris *Crackers* Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi Asam Asetat dengan Penambahan Sari Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*)." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 11(1): 1-10.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. PKBPOM No. 9 Tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi. BPOM RI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produksi Buah-Buahan di Indonesia 1995-2020*. BPS Jakarta.
- BPOM. 2016. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan." Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Danawati, I., Jambe, A., Ekawati, I. "Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Pregelatinisasi dengan Terigu Terhadap Karakteristik *Crackers*." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1): 56-64.
- Davidson, I. 2019. *Biscuit, Cookie, and Cracker Production* 1th Edition. Elsevier; London.
- Ernisti, W., Riyadi, S., Jaya, F. 2019. Karakteristik Biskuit (*Crackers*) yang Difortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda." *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2): 89-99. DOI: [10.31851/jipbp.v13i2.2855](https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2855)
- Herryani, H., Santi, F. 2019. "Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning." *Jurnal Culinaria*, 1(1): 1-44.
- Intartia, N., Devi, M., Hidayati, L. 2016. "Pengaruh Penambahan Serbuk Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik,

Kimia, dan Organoleptik *Crackers*.” Seminar Nasional Jurusan PTBB Universitas Negeri Yogyakarta.

Ismawati, I., Destryana, R., Huzaimah, N. 2020. “Mutu Organoleptik dan Daya Terima Panelis Terhadap Crackers Kasembukan (*Paederia foetida* Linn.) Sebagai Pangan Fungsional.” *Jurnal Agrotek*, 14(1): 67-74. DOI: [10.21107/agrotek.v14i1.6313](https://doi.org/10.21107/agrotek.v14i1.6313)

Karabulut, S., Karabulut, S. 2020. *Salt in The Earth*.

Lestari, P., Yusasrini, N., Wiadnyani, A. 2019. “Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Karakteristik *Crackers*.” *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457-464. DOI: 10.24843/itepa.2019.v08.i04.p12

Magfiroh, Y., Hersoelistyorini, W. 2019. “Amylopectin Content, Expand Ability, and Organoleptic Properties of Yam Flour Crackers.” *Earth and Environmental Science*, 292(1). DOI: 10.1088/1755-1315/292/1/012024

Mamat, H., Hill, S. 2018. “Structural and Functional Properties of Major Ingredients in Biscuit.” *International Food Research Journal*, 25(2): 462-471.

Manley, D. 2011. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Fourth Edition. Woodhead Publishing Limited; Cambridge.

Maryoto, A. 2020. *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Penerbit Alprin; Semarang.

Mazidah, T., Kusumaningrum, I., Safitri, D. 2018. “Penggunaan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan *Crackers* Sumber Kalsium.” *Arsip Gizi dan Pangan*, 3(2): 67-79.

Muhammad, D. R., Sasti, T., Siswanti, R., Anandito, B. 2020. “Karakteristik Brownies Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial Tepung Jewawut.” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XII(2): 87-98.

Nahar, N., Madzuki, I., Izzah, N., Karin, S., Ghazali, H., Karin, R. 2019. “Bakery Science of Bread and The Effect of Salt Reduction on Quality: A Review.” *BJRST*, 1: 9-14. DOI: 10.35370/bjost.2019.1.1-03

Rahma, A., Rezal, F., Rasma, R. 2017. “Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6): 1-10.

Seftiono, H., Djuardi, E., Pricila, S. 2019. “Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan Pada *Crackers* Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom

- (Talinumtiangulare).” *Jurnal Agritech* 39(2): 160-168. DOI: [10.22146/agritech.29726](https://doi.org/10.22146/agritech.29726)
- SNI 2973-2011. Biskuit. Standar Nasional Indonesia. Badan Standarisasi Nasional.
- Soeparno, S. 2021. Properti dan Teknologi Produk Susu. UGM Press; Yogyakarta.
- World Health Organization. 2020. Healthy Diet. Diakses melalui <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Yuwono, S., Waziroh, E. 2019. Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Brawijaya Press; Malang.
- FDA. 2016. Food Labeling and Nutrition. Diakses melalui <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/industry-resources-changes-nutrition-facts-label>
- Sintia, N., Astuti, N. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*.” *Jurnal Tata Boga*, 7(2). DOI: [10.2403/80sr49.00](https://doi.org/10.2403/80sr49.00)
- Syah, D. 2018. Pengantar Teknologi Pangan. IPB Press; Malang.
- Rochmawati, N. 2019. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies.” *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 19-24. DOI: [10.21776/ub.jpa.2019.007.03.3](https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.03.3)
- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1): 52-65. DOI: [10.22219/fths.v4i1.15627](https://doi.org/10.22219/fths.v4i1.15627)
- N. D. Putriningtyas, M. Mardiana, and W. H. Cahyati. 2021. "Antibacterial potential of red dragon fruit peel yogurt (*hylocereus* spp.) against *bacillus subtilis* bacteria in hypercholesterolemic wistar rats," *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 9(2): 159-165. DOI: [10.14710/jgi.9.2.159-155](https://doi.org/10.14710/jgi.9.2.159-155)
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. Jenis-Jenis Buah Naga. Diakses melalui <https://riau.litbang.pertanian.go.id/ind/images/stories/PDF/naga.pdf>
- Dayal, V., Kumar, S., Boopathi, T., Dutta, S. K., Saha, S., Singh, S. B. 2018. “Dragon fruit: a potential source for nutritional security.” *International Journal of Agricultural*, 8(2): 97-100

- Lianawati, H. T. W., Warsito, H. (2019). Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Prosiding Seminar Nasional INAHCO*.
- Perdana, N. S., Gusnadi, D., Achmad, S. H. (2021). Inovasi Jajanan Tradisional Nagasari Berbasis Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus Polyrrhizus*). *eProceedings of Applied Science*, 74: 796-804.
- Wijaya, F., Hintono, A., Pramono, Y. B. 2022. Sifat Fisikokimia dan Hedonik *Cookies Oats* dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrrhizus*)). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1). DOI: 10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2
- Khatun, H., Van Der Borgh, M., Akhtaruzzaman, M., & Claes, J. 2021. Rheological Characterization of Chapatti (Roti) Enriched with Flour or Paste of House Crickets (*Acheta domestica*). *Foods*, 10(11), 2750. DOI: 10.3390/foods10112750
- Sarofa, U., Mulyani, T., Wibowo, Y. A. 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2): 58-67.
- Harahap, S. E. 2018. Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum L.*) hasil pemuliaan. *Jurnal Pangan*, 26(3). DOI: 10.339464/jp.v26i3.258
- Naibaho, J., Korzeniowska, M. 2021. Brewers' spent grain in food systems: Processing and final products quality as a function of fiber modification treatment. *Journal of Food Science*, 86(5), 1532-1551.
- Puspita, D., Harini, N., Winarsih, S. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52-65. DOI: 10.22219/fths.v4i1.15627
- Brown, A. 2018. *Understanding Food : Principles and Preparation Sixth Edition*. MA; Boston.
- Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W., Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 140-149.

- Triwulandari, D., A. Mustofa dan M. Karyantina, 2017. Karakteristik fisikomia dan uji organoleptik cookies kulit buah naga (*Hylocereus undatus*) dengan substitusi tepung ampas tahu. *Jitipari*, 3(2): 61-66.
- Suwarno, L. H., Suseno, T. I. P., Kuswardani, I. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Minuman Beras Kencur dari Beras Putih Varietas Jasmine. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 63-73.
- Latief, R., Laga, A., Alang, S. 2018. Studi Pembuatan Tepung Teripang dari Bahan Baku Teripang Pasir (*Holothuria scabra*) dengan Perlakuan Perbedaan Konsentrasai Garam dan Perbedaan Lama Perebusan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 1-10.

