

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, A., & zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna, *Jurnal Serambi Ilmu*.
- Antara, N, dan M. Wartini. (2014). *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University*.
- Ares, G., & SR, J. (2013). *Check-all-that-apply questions: Influence of attribute order on sen-sory product characterization. Food Qual Prefer*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan POM RI.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. (1987). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Aldiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Citramukti, I. (2008). Ekstraksi Dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). *Journal Agricultural and Food Sciences*.
- Eckles, W. C. (1998). *Milk and Milk Products*. New York: Mc-Graw-Hill Company.
- Fajri, T.N., Shauki E.R. (2023). Potensi Food Loss dan Food Waste Pada UMKM: MFCA, Nudging dan Neutralization Theory. *Jurnal Aplikasi Akuntansi*
- Goff, H. (2000). *Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions*. Australia: J. Dairy Technology.
- Gunaratne, M.T., Fuentes, S., dan Toricco, D.D., Viejo, G.C., dan Dunshea, R.F. (2019). *Physiological response to basic tastes for sensory evaluation of chocolate using biometric techniques. Foods*.
- Hafids, S., Rahmi, S. L., & Chairunisah, A. R. (2019). *Study of low-fat ice cream with the substitution of super red dragon (Hylocereus costaricensis) fruit peel. Indonesian Food Science & Technology Journal*
- Hanifah, R. (2022). Analisis Kadar Protein, Serat dan Daya Terima Es Krim Dengan Penambahan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*.
- Hidjrawan, Y. (2018). Identifikasi Senyawa Tanin Pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*). *Jurnal Optimalisasi*.
- Jimenez-Garcia, S.N., Garcia-Mier, L., Ramirez-Gomez, X.s., Aguirre-Becerra, H., Escobar Medina, L.M., Garcia-Trejo, J.F., & Feregrini-Perez, A.A. (2022). *Pitahaya Peel: A*

*By-Product with Great Phytochemical Potential, Biological Activity, and Functional Application. Molecules.*

- Karim, M. & Aspari, D. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Mutu Kekenyalan Bakso Ikan Gabus. *Jurnal Batik Diwa.*
- Koswara, S. (2009). Pewarna Alami; Produksi dan Penggunaanya. *eBookPangan.com*.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PEWARNAALAMI.pdf>
- Krichnavaruk, S., Shotipruk, A., Goto, M. and Pavasant, P. (2008). *Supercritical carbon dioxide extraction of astaxanthin from Haematococcus pluvialis with vegetable oils as co- solvent. Biores Technol.*
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan.*
- Kusumastuti, S., & Adriani, M. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Kedelai dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Daya Terima, Kandungan Serat dan Nilai Ekonomi Produk Es Krim Naga Merah. *Departemen Gizi Kesehatan.*
- Lazuardi. (2010). Penambahan Zat Pewarna Dalam Pangan. Yogyakarta: ECG.
- Lubis, M. S., & Yuniarti, R. (2020). Pemanfaatan Pewarna Kulit Buah Naga Merah serta Aplikasinya pada Makanan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.*
- Noor, R. (2017). Penyusunan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Biologi SMA Melalui Inventarisasi Tumbuhan yang Berpotensi atau sebagai Pewarna Alami di Kota Metro. *Jurnal Pendidikan Biologi*
- Meyners, M., Castura JC., dan Carr BT. (2013). *Existing and New Approaches for the Analysis of CATA Data. Food Quality Preference*
- Nizori, A., Sihombing, N., & Surhaini. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.*
- Noor, M., Yuvita., Zulfalina. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah menggunakan *Fourier Transform Infrared (FTIR)* dan *Fitkom*. *Journal Of Aceh Physics Society*
- Pangesty, D. R. H. (2018). Identifikasi Pigmen dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga. Thesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Reysa, E. (2013). Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya. Jakarta: Titik Media Publisher.
- Saneto, B. (2005). Karakteristik Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Agarika.*

- Santoso. (2013). Budidaya Buah Naga Organik di Pekarangan, Berdasarkan Pengalaman Petani di Kabupaten Malang. *Jurnal Iptek Hortikultura*.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*.
- Shiddiqi, Q. Y., & Karisma, A. D. (2021). Ekstraksi Senyawa Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode *Microwave Assisted Hydrodistillation* (MAHD). *Jurnal Chemurgy*.
- Siswosubroto, R. U., Tinangon, M. R., & Yelnetty, A. (2019). Kualitas Sensori Es Krim Yang Ditambahkan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Zootec*.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Penilaian Indera. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Statista. (2022). *Retail sales value of ice cream and frozen desserts in Indonesia from 2017 to 2022*. [online] Tersedia dalam: <https://goodstats.id/article/pecinta-es-krim-indonesia-didominasi-wanita-010iI>
- Suarsa, I. W., Suarya, P., & Kurniawati, I. (2011). Optimasi Jenis Pelarut Dalam Ekstraksi Zat Warna Alam Dari Batang Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L. cv kepok) dan Batang Pisang Susu (*Musa paradisiaca* L. cv susu). *Jurnal Harian Regional*.
- Utpott, M., Araujo, R. R., Vargas, C. G., Paiva, A. R., Tischer, B., Rios, A. d., & Flôres, S. H. (2020). *Characterization and application of red pitaya (Hylocereus polyrhizus) peel powder as a fat replacer in ice cream*. *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Wahyuni, Rekna. 2012. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Waladi W, Johan VS, Hamzah F. (2015). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*.) Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Worch, T., Sebastien, L., Pieter, P., dan Jerome, P. (2013). *Ideal Profile Method (IPM): The Ins and Outs. Food Quality and Preference*