

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S 2016, *Prinsip Ilmu Gizi Dasar*. In *PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta*.
- Analianasari, A., & Zaini, M. 2017, 'Pemanfaatan jagung manis dan kulit buah naga untuk olahan mie kering kaya nutrisi', *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2), 123–131. <https://doi.org/10.25181/jppt.v16i2.104>
- Anggi Dewi. 2019, 'Pengaruh penambahan tepung ubi ungu (*Ipomea Batatas L.Poiret*) terhadap mutu organoleptik zat gizi makro dan kadar betakaroten muffin', SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PERINTIS PADANG.
- AOAC International. 2016, 'Official methods of analysis of AOAC international', [https://www.techstreet.com/standards/official-methods-of-analysis-of-aoac-international-20th-edition-2016?product\\_id=1937367](https://www.techstreet.com/standards/official-methods-of-analysis-of-aoac-international-20th-edition-2016?product_id=1937367)
- Barlina, R. 2018, *Potensi Kelapa Sebagai Sumber Gizi Alternatif untuk Mengatasi Rawan Pangan*, *Buletin Palma*, 0(32), 68–80. <https://doi.org/10.21082/bp.v0n32.2007.68-80>
- BPOM. 2016,. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*, *Bpom*, 1–16.
- Christina Mumpuni Erawati, Nany Suryani, Z. N, 2018, 'Pengaruh formulasi tepung komposit (tepung terigu, tepung tempe dan tepung jerami nangka (*Artocarpus heterophyllus*)) terhadap kadar protein, serat kasar serta daya terima cookies sebagai makanan selingan anak obesitas; *Jurkessia*, 8, 62–68.
- Franco, E. de P., de Oliveira, G. M. M., Luiz, R. R., & Rosa, G. 2015,. 'Effect of hypoenergetic diet combined with consumption of coconut flour in overweight women' *Nutricion Hospitalaria*, 32(5), 2012–2018. <https://doi.org/10.3305/nh.2015.32.5.9661>
- Gunathilake Yalegama, C.; Kumara, A. A. N., K. D. P. P. 2009, 'Use of coconut flour as a source of protein and dietary fibre in wheat bread', *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2(3), 382–391. <https://doi.org/10.15680/IJIRSET.2015.0408116>
- Hanum Tri Wahyu Lianawati, H. W. 2019,. 'Pembuatan pancake substitusi tepung kulit buah naga merah sebagai makanan selingan sumber antioksidan dan serat bagi penderita diabetes mellitus tipe 2', Pancake. *Seminar Nasional INAHC0 (Indonesian Anemia & Health Conference)*, 3, 2–6.
- Indrianto, N. H. and R. 2016,. 'Kajian penambahan bubur kulit buah naga merah

- (*Hylocereus polyrhizus*), tepung mocaf dan tepung tempe dalam pembuatan kukis', *Jom FAPERTA No. 2*, 3(2), 1–14.
- Jamilah, B., Shu, C. E., Kharidah, M., Dzulkifly, M. A., & Noranizan, A. 2011, 'Physico-chemical characteristics of red pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) peel', *International Food Research Journal*, 18(1), 279–286.
- TKPI. 2017, *Tabel komposisi*.
- Kemendes RI. 2013, *Angka Kecukupan Gizi (AKG). Kementerian Kesehatan RI*, mL, 5–10.
- Kesehatan, K. 2018, *Hasil Utama RISKESDAS 2018*.
- Khaerunnisa, J. 2019, *Application of Coconut Flour in Sweet Bread Product. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makasar*, 14(1), 1–10.
- Kusharto, C. M. 2007, 'Serat makanan dan perannya bagi kesehatan', *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Lubis, Z. 2008, *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. In *IPB Press*.
- Lukitaningsih, E., Rumiati, & Puspitasari, I. 2012, 'Kajian glikemik indeks dan makronutrien dari umbi - umbian dalam upaya pencarian sumber pangan fungsional', *Jurnal Pharmacon*, 13(1), 18–23.
- Mega wahyuni, Anni Faridah, R. H. 2017, 'Pengaruh substitusi ekstrak kulit buah naga merah terhadap kualitas putu ayu', *FPP Universitas Negeri Padang*. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf> <http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal> <http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001> <http://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055> <https://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006> <https://doi.org/10.1>
- Nasrulloh, N. 2020, 'Karakteristik sensoris dan kandungan serat biskuit jantung pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai makanan selingan anak', *Meningkatnya pre. July*. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.192>
- Novanda, A. W., & Dwiyanti, E. 2014, 'Hubungan pemenuhan kebutuhan kalori kerja dengan produktivitas di pabrik sepatu', *The Indonesian Journal of Occupational Safety and Health*, 3(2), 117–127. <http://journal.unair.ac.id/filerPDF/k3ecac57ec96full.pdf>
- Paramita, A. H., Dwi, W., & Putri, R. 2015, 'Pengaruh penambahan tepung bengkuang dan lama pengukusan', *Effect of Addition Yam Flour and Steaming Duration on Physico-Chemical and Sensory Qualities of Taro Flakes. Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1071–1082.
- Pemantauan, B., & Pangan, K. 2017, *Buletin Pemantauan Ketahanan Pangan*. 8(November).

- POLII, F. F. 2018 'Pengaruh substitusi tepung kelapa terhadap kandungan gizi dan sifat organoleptik kue kering', *Buletin Palma*, 18(2), 91–98.
- Prihatini, H. dan. 2016, *Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang : Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu ( SKMI ) 2014* FRUITS AND VEGETABLES CONSUMPTION OF INDONESIAN POPULATION IN THE CONTEXT OF BALANCED NUTRITION : A Further An. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 44(3), 4–10.
- Purnomo, E. H., Sitanggang, A. B., Agustin, D. S., & Hariyadi, P. 2012, 'Formulation and process optimalization of muffin produced from composite flour of corn, wheat and sweet potato', *Formulasi dan Optimasi Proses Pro. Desember*. <https://doi.org/10.6066/jtip.2012.23.2.165>
- Putri, B. M. P., Wulandari, Y. W. W., & Mustofa, A. 2018 'Karakteristik brownies tepung jewawut (*Setarica italica*) dan tepung maizena dengan pengaruh lama proses pengukusan', *Fakultas Teknologi Dan Teknologi Pangan Slamet Riyadi Surakarta*,. [https://doi.org/10.1007/978-1-4614-7495-1\\_23](https://doi.org/10.1007/978-1-4614-7495-1_23)
- Ramya, H. N., & Anitha, S. 2020, 'Development of muffin from wheat flour and coconut flour using honey as a sweetener', *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 9(7), 2231–2240. <https://doi.org/10.20546/ijemas.2020.907.260>
- Rista, E., Marianah, M., & Sulastri, Y. 2019, 'Sifat kimia dan organoleptik biskuit pada berbagai penambahan ekstrak kulit buah naga merah', *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 127. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.704>
- Rochmawati, N. 2019, 'Penggunaan buah naga merah sebagai tepung untuk pembuatan cookies', *Utilization of Red Dragon Fruit ( Hylocereus polyrhizus ) Peel as Flour for Making Cookies*. 7(3), 19–24.
- Santoso, A. 2011, 'Serat pangan (*dietary fiber*) dan manfaatnya bagi kesehatan', *Magistra No. 75*, 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Santoso, A. F., & Fibrianto, K. 2017, 'Pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap kualitas sosis ayam', *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4), 92–96.
- Sujirtha, N., & Mahendran, T. 2007, 'Use of defatted coconut flour as a source of protein and dietary fibre in wheat Biscuits', *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology (An ISO Certified Organization)*, 3297(8), 7344–7352. <https://doi.org/10.15680/IJIRSET.2015.0408116>
- Sulistianingsih, Y., V. S. Johan, & N. Herawati. 2017, 'Pemanfaatan kulit buah

- naga merah dalam pembuatan permen jelly buah pedada', *Jom FAPERTA*, 4(2), 1–13.
- Sumardana, G., Syam, H., & Sukainah, A. 2018, 'Substitusi tepung bonggol pisang pada mie basah dengan penambahan kulit buah naga (*hylocereus undatus*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 145. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i0.5714>
- Syahputri, Y., & Widiastuti, D. 2018, 'Utilization of white-meat, red-meat and super red dragon fruit (*Hylocereus* sp) Skin Wasse as an alternative food', Source. *Journal of Science Innovare*, 1(01), 18–21. <https://doi.org/10.33751/jsi.v1i01.679>
- Syamsinar Wulandari, Hariati Lestari, A. F. F. 2016, 'Faktor yang berhubungan dengan obesitas pada remaja di SMAN 4 Kendari tahun 2016', *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo*. <https://doi.org/10.1039/CT9089300741>
- Tamrin, & Prayitno, L. 2008 'Pengaruh lama perebusan dan perendaman terhadap kadar air dan kelunakan kolang kaling', *Seminar Nasional Saind Dan Teknologi-II 2008*, 44–49.
- Togatorop, L. 2018, *Uji Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*.
- Toreh, A. A. 2010, *Proses Pembuatan Tepung Kelapa, Tekno*, 8(52), 1–12.
- Trinidad, T. P., & Loyola, A. S. 2017, *Coconut Flour from Resmue a Good*, 118–127.
- Waladi, V. S. J. and F. H. 2015, 'Utilization of red dragon fruit peel (*Hylocereus polyrhizus*.) as an additive in the making of ice cream', *Jom FAPERTA*, 2(1).
- Winarno, F. G. 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*.