

DAFTAR RUJUKAN

- Ali, M. 2016. *Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(1). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i1.305>
- Candra B, 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran AGC.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Dewi, S. R. 2019. "Identifikasi Formalin Pada Makanan Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Naga". tersedia pada *Jurnal Nasional* [cle/view/6615](http://ejournal.unhas.ac.id/view/6615) (diakses tgl 22 maret 2021).
- Depertemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., & Erda, Z. (2019). *Pemanfaatan kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus sp.) untuk memperpanjang umur simpan mie basah*. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 63. <https://doi.org/10.30867/action.v4i1.162>. (diakses pada tgl 14 april 2021)
- Email, S. (2011). *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul Ilmu Kesehatan (JNIK)*, 1. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/jnik/arti>. LiliPubliser.(diakses pada tgl 13 maret).
- Febriyani, Anindiyah, dkk. (2017). pengaruh ekstrak kulit buah naga merah (hylocereus polyrhizus) terhadap kualitas sosis ayam: tinjauan pustaka.tersedia pada *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/568> (diakses pada tgl 2 juni 2021).
- Goff, H.D. And R. W., Hortel. (2013) *Oce Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Hariyanto, B., & Mariana, M. (2020). Keragaman Pertumbuhan Stek Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). tersedia pada. *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(2), 149–155. (diakses pada tgl 22 maret 2021).

- Koyan. (2011). *Asesmen Dalam Pendidikan*. Program Pasca Sarjana Universitas Pendidikan Ganesha.
- Khusna, L. (2017). Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasantri di pesantren mahasiswa KH. Mas Mansur UMS. *Publikasi Ilmiah, Program St*(Fakultas Ilmu Kesehatan), Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kristanto, P. 2013. *Ekologi Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kristiana, Y., & Brian, R. (2020). Workshop Kreasi Sorbet Berbahan Buah Dan Sayur Untuk Siswa Sekolah Lentera Harapan (Slh) Curug Tangerang. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 3, 956–960. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v3i0.752>
- Mukhti, A. (2016). Optimasi Pengolahan Teh Kulit Buah Naga. *Jurnal Agritepa*, 2(2). <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/305/292> (diakses pada tgl 11 meret 2020).
- Moshfehgi, Nazlika Dan Dkk,"Introducin A New Natural Product From Dragon Fruit Into The Market," *IJRRAS* 15 (2) May 2013.
- Nurfadilah, A. dan H. Y. (2014). *Pertumbuhan Bibit Buah Naga (Hyloce reus costaricensis) dengan perbedaan panjang stek dan kosentrasi zat pengatur tubuh*. JOM.
- Rahardjo, J. V. M. 2015. Pengaruh Jenis, Konsentrasi Fat Replacer Dan Freezing Time Terhadap Karakteristik Fisik dan Aktivitas Antioksidan Pada Sorbet Kunyit Asam. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Teknologi Soegijapranata. Semarang.
- Sopiani, I. (2015). *Studi Eksperimen Buah Naga Menjadi Sirup*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Santoso. A. F., & Fibrianto, K. (2018). Pengaruh Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Kualitas Sosis Ayam: Tinjauan Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4), 92–96. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/568>
- Subaktada, M. (2019). *Pemanfaatan Buah Ceremai (PHYLLANTHUS ACIDUS) Menjadi Sorbet*. Universitas Pendidikan Ganesha.

Sugiyono. 2018. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif & R&D. Bandung: Alfabeta.

Wahyuni, F. 2012. *Kajian Jenis dan Komunikasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak*. Bandung: Artikel Universitas Pasundan.

Warisno, S. PKP dan Kres Dahana, S. (2010). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. PT Gramedia Pustaka Umum.

Weni, dkk. (2019). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* Sp.) untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah (Utilization of Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus* Sp.) Peel to Prolong Wet Noodles Shelf-Life). *Jurnal AcTion*, 4(1).
<http://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/an/article/view/162>

