

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Fatimah, S., & Assagaf, Z. (2024). Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Kukis dari Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Kulit Buah Naga. *Jurnal Mutu Pangan*, 11(2), 96–106.
- Alahmari, L. A. (2024). Dietary Fiber Influence on Overall Health, with an Emphasis on CVD, Diabetes, Obesity, Colon Cancer, and Inflammation. *Frontiers in Nutrition*, 11:1510564, 1–13.
- Amelia, S. W., & Anggreini, R. A. (2023). Pengembangan Minuman Ready-to-Drink Kulit Buah Naga Merah dan Kulit Salak dengan Pemanis Stevia. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan - VIII*, 1(1), 173–184.
- Amir, B. A. P., Ridawati, & Cahyana, C. (2024). Pengaruh Penggunaan Sari Kluwek pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Organoleptik. *Garina*, 16(2), 91–101.
- Andrade, R. C., Ribeiro, C. D. F., Caetano, V. C. de S. C., Fernandes, S. S., & Otero, D. M. (2024). Trends in Dragon Fruit Peel Compound Extraction and Technological Applications. *Trends in Food Science & Technology*, 153(104721), 1–11.
- Anggraweni, I., Sari, D. M., Herpandi, H., & Yulianti, Y. (2022). Uji Organoleptik Dan Analisis Kandungan Kimia Pada Mi Kering Dari Tepung Kulit Buah Naga Merah Dan Tepung Kacang Merah. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 4(2), 59–66.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* (1st ed.). CV. AA. RIZKY.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Substitusi Pewarna dan Isi pada Produk Bakpao. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1565–1573.
- Arivalagan, M., Karunakaran, G., Roy, T. K., Dinsha, M., Sindhu, B. C., Shilpashree, V. M., Satisha, G. C., & Shivashankara, K. S. (2021). Biochemical and Nutritional Characterization of Dragon Fruit (*Hylocereus* species). *Food Chemistry*, 353, 129426.
- Ariyani, P. E. P., Antarini, A. A. N., & Tamam, B. (2024). Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Jaja Laklak. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 13(4), 226.
- Arjuna, Ansharullah, & Sadimantara, M. S. (2024). Pengaruh Penambahan Filtrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Nilai Uji Organoleptik, Nilai Gizi dan Antioksidan Bolu Kukus. *Jurnal Riset Pangan*,

2(1), 22–32.

Asriani, Hamundu, A., & Herdhiansyah, D. (2023). Preferensi Masyarakat Terhadap Agroindustri Kerupuk Sagu melalui Pendekatan Uji Organoleptik. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), 196–205.

BPS. (2024). *Statistik Hortikultura 2023* (Vol. 5). Badan Pusat Statistik.

Bulsiewicz, W. J. (2023). The Importance of Dietary Fiber for Metabolic Health. *American Journal of Lifestyle Medicine*, 17(5), 639–648.

Cahyani, N. P. D. A. M., Antarini, A. A. N., & Tamam, B. (2025). Karakteristik Organoleptik, Kapasitas Antioksidan Dan Kadar Serat Pada Kue Lumpur Dengan Penambahan Pure Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 14(1), 31–37.

Cahyanti, A. D., Solikhah, L. S., & Nurdiana. (2024). Daya Terima dan Kandungan Serat, Protein, Daya Antioksidan Keciput Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Tepung Beras Merah Sebagai Jajanan Sehat. *Jurnal Siti Rufaidah*, 2(3), 160–166.

Chumroenvidhayakul, S., Thilavech, T., Abeywardena, M. Y., Conlon, M., Dallimore, J., Adams, M., Muhlhausler, B., & Adisakwattana, S. (2025). Dragon Fruit Peel (*Hylocereus undatus*) Modulates Hepatic Lipid Metabolism and Inflammation in a Rat Model of High-Fat, High-Fructose-Induced Metabolic Dysfunction. *Antioxidants*, 14(3), 1–17.

Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J., & Ludong, M. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, dan Kimia Chiffon Cake. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(2), 73–79.

Derlean, S., Breemer, R., & Mailoa, M. (2024). Karakteristik Organoleptik Selai Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) dengan Variasi Penambahan Gula Pasir. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 66–73.

Dyah Kumalasari, I., & Devira, A. P. (2024). Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 67–78.

Faridah, A., Holinesti, R., & Syukri, D. (2015). Betalains from Red Pitaya Peel (*Hylocereus polyrhizus*): Extraction, Spectrophotometric and HPLC-DAD Identification, Bioactivity and Toxicity Screening. *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(12), 976–982.

Hasanah, A., Nurrahman, & Suyanto, A. (2022). Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga terhadap Derajat Warna, Kadar Antosianin, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Cendol. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 25–31.

- Hernández-Ruiz, R. G., Olivares-Ochoa, X. C., & Salinas-Varela, Y. (2025). Phenolic Compounds and Anthocyanins in Legumes and Their Impact on Inflammation, Oxidative Stress, and Metabolism : Comprehensive Review. *Molecules*, 30(1), 1–41.
- Iktarastiwi, N. (2025). Pengembangan Produk Bakpao Substitusi Kacang Gude Diperkaya Protein Dan Serat Pangan Untuk Lansia Di Panti Wreda. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan (ABDIMAKES)*, 5(1), 33–53.
- Istudor, A., Voicu, G., Muscalu, G., & Tudor, P. (2020). Evaluation of carbon dioxide released by bread dough during proving stage. *E3S Web of Conferences*, 180, 1–7.
- Jati, I. R. A. P., Setijawaty, E., & Purwestri, R. C. (2024). Effects of Red Dragon Fruit Puree Application on Physicochemical Properties of Selected Bakery Products. *Applied Science*, 14(11023), 1–15.
- Kemenkes. (2019). *Angka Kecukupan Gizi 2019*.
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kemenkes RI. (2024). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka*. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/ski-2023-dalamangka/>
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2020). Karakteristik Es Krim Kefir Puree Buah Naga Merah Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 19(2), 53–62.
- Li, H., Zhou, W., Wu, X., Guan, F., Jia, X., Guo, Q., Zhang, J., Liu, S., Zhong, X., Du, W., Wang, H., & Liu, A. (2026). Snack Preferences Among School-Aged Children : Evidence From Discrete Choice Experiments. *BMC Public Health*, 26(1231), 1–13.
- Li, M., & Ma, S. (2024). A Review Of Healthy Role Of Dietary Fiber In Modulating Chronic Diseases. *Food Research International*, 191, 114682.
- Livvy, L., Lenny, S., Fransches, F., Vincent, V., Leonardi, L., Luung, F., & Effendy, D. (2023). Optimalisasi Keuntungan Bakpao Menggunakan Pemrograman Linear Metode Simpleks Dan Software POM-QM. *Journal of Technopreneurship on Economics and Business Review*, 4(2), 89–99.
- Margareta, M., & Maryani. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max L.Merr*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Susu Kedelai. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 2(1), 9–14.
- Masyitah, & Asyura, S. (2025). Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Ayam

- dengan Penambahan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta (L) Schoot*) pada Konsentrasi yang Berbeda. *Zoologi : Jurnal Ilmu Peternakan, Ilmu Perikanan, Ilmu Kedokteran Hewan*, 3(1), 101–109.
- Mazi, B. G., & Çağlayan, K. (2025). Assisted Soaking and Solution Effects on the Anti- - Nutritional Quality and Physical Properties of Legume Seeds. *Food Science & Nutrition*, 13(4), 1–18.
- Miksusanti, Kunarto, B., Darmakusuma, D., Mutis, A., Inayah, S., Baunsele, A. B., Pada, S. S., & Natsir, H. (2025). *Kimia Pangan*. Literasi Langsung Terbit.
- Morais, D. C. M., Alves, V. M., Asquieri, E. R., Souza, A. R. M. de, & Damiani, C. (2021). Physical, Chemical, Nutritional And Antinutritional Characterization Of Fresh Peels Of Yellow Pitaya (*Selenicereus megalanthus*) and Red Pitaya (*Hylocereus costaricensis*) and Their Flours. *REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA*, 52(3), 1–10.
- Muqita, A. I., Latief, R., & Rahman, N. F. (2022). *Pengaruh Substitusi Puree Labu (Cucurbita Moschata) Dan Perbedaan Waktu Fermentasi Terhadap Pembuatan Roti Maros*. Universitas Hasanuddin.
- Nurchayani, R. R. A., Aminah, S., & Kurniawan, M. F. (2022). Karakteristik Organoleptik dan Kimia Snack Nori dari Daun Chaya dan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(1), 60–70.
- Nurhadiansyah, P. (2020). Review Artikel : Karakteristik Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Prosiding Farmasi*, 6(2), 1130–1142.
- Okawa, Y. (2023). The Impact of Nutritional Therapy on Gastrointestinal Motility in Older Adults. *Healthcare*, 11(21), 1–13.
- Peng, Y., Zhao, Y., Jin, X., Xiong, Y., Dong, J., & Ma, W. (2023). Empirical and Theoretical Bases of Good Steamed Bread Production. *Foods*, 12(3), 1–13.
- 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.
- Putra, A., Solikin, N., & Tanjungsari, A. (2024). Analisis Proksimat Aneka Bakso Sebagai Solusi Pemenuhan Gizi Konsumen di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 2024*, 6(2), 73–78.
- Rahmah, L., Ansori, A. N. M., Choiriyah, N. A., Iskandar, H. T., Hadiwirawan, G. Y., Rebezov, M., & Gorelik, O. (2022). Substitution of Dragon Fruit Peels on Vitamin C, Water content, and Fiber in Milk Pie to Improve Human Health.

Research Journal of Pharmacy and Technology, 15(8), 3690–3696.

- Rakhmani, S. N., Ngurah, I. G. A., & Riska, N. (2024). Penambahan Puree Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Pada Pembuatan Donat Kentang. *COMSERVA : Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 755–775.
- Rusdin, A., Awaliah, N., Trisutisno, I., & Asrul. (2022). Kulit Buah Naga Sebagai Alternatif Pewarna Alami Dalam Makanan. *Jurnal Holan*, 2(1), 60–64.
- Sakalaty, E. E., Suryanto, E., & Koleangan, H. S. J. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Terhadap Kandungan Serat Pangan Dan Aktivitas Antioksidan Dari Kulit Singkong. *Chemistry Progress*, 14(2), 146–155.
- Sandy, C. S. M., Ishak, Bahri, S., Masrulita, & Nurlaila, R. (2021). Pengambilan Zat Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Makanan Alami Dengan Metode Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage*, 1(2), 107–119.
- Sara, Q., & Hadi, A. (2025). Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Analisis Proksimat Pada Kue Pie. *NASUWAKES: Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 19(1), 1–10.
- Setiawani, G., & Ikram, F. Z. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Porang Termodifikasi terhadap Daya Kembang , Kadar Air , dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Triton*, 15(2), 409–422.
- Simbolon, D. T. L., Ina, P. T., & Puspawati, G. A. K. D. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(4), 400–411.
- Sipahelut, S. G. (2022). Potensi Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Untuk Meningkatkan Profil Sensoris Kue. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35–42.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., & Aliyah, N. F. (2023). Struktur pati beras (*Oryza sativa* L .) dan mekanisme perubahannya pada fenomena gelatinisasi dan retrogradasi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4), 755–767.
- Syukri, D., Yenrina, R., & Azima, F. (2020). *Serba Serbi Praktis Analisis Proksimat Bahan Pangan Bagi Mahasiswa*. Indomedia Pustaka.
- Weresni, N. M., Pratiwi, I. D. P. K., & Darmayanti, L. P. T. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Millet (*Panicum miliaceum* L.) Termodifikasi Heat Moisture Treatment Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 522–538.

- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2022). Sifat Fisikokimia Dan Hedonik Cookies Oats Dengan Penggunaan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17.
- Xi, N., Yang, X., Liu, J., Yue, H., & Wang, Z. (2025). Effects of Dietary Fiber Supplementation on Chronic Constipation in the Elderly: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. *Foods*, 14(3), 1–16.
- Yang, Y., & Wang, X. (2023). Effects of Coarse Cereals on Dough and Chinese Steamed Bread – A Review. *Frontiers in Nutrition*, 10:1186860, 1–11.
- Yani, I. E., Utami, R. P., Asmira, S., Paramastuti, R., Uyun, H. S. K., Aisyah, S., Yensasnidar, Suseno, Rahmawati, Saufani, I. A., Lusiana, S. A., & Ritonga, N. B. (2022). *Ilmu Pangan*. GET PRESS INDONESIA.
- Yuliatun, A, R., D.T, L., & N.C, F. (2023). Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) untuk Meningkatkan Kadar Antosianin Pada Sosis Ayam – Kacang Merah (Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Agrotech : Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(2), 44–52.
- Zhang, S., Yang, L., Nie, Y., Liu, H., & Zhu, D. (2024). Research Progress On The Effect Of Cooking And Freezing Processes On The Quality Of Frozen Dough Steamed Buns. *International Journal of Food Engineering*, 20(1), 1–15.