

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. Standar Mutu Roti Tawar. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006 tentang petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abdi, H., & Williams, L. J. 2010. Principal component analysis. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Computational Statistics*. 2(4): 433-459. <http://dx.doi.org/10.1002/wics.101>
- Adawiyah, D., Tjiptoputr, O. M., & Lince, L. 2020. Evaluasi Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-ThatApply (RATA). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 7(1): 38-38.
- Aini, N., Handito, D., & Cicilia, S. (2021). Pemanfaatan Sari Buah Belimbing Wuluh Dan Sari Kulit Buah Naga Dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Agrotek Ummat*. 8(2) : 62-69.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D. C., Paisley, A. G., & Jaeger, S. R. 2014. Evaluation of a rating-based variant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Journal Food Quality and Preference*. 36 (2014) : 87-95.
- Astawan, M. 2000. Beras dan Tepung Beras. Bahan untuk Majalah Femina, Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Kandungan Serat dan Gizi pada Roti Ungguli Mi dan Nasi. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Ayuningtyas, F., Restuhadi, F., dan Kurnia, D. 2019. Analisis pemetaan penilaian responded terhadap atribut video penyuluhan komoditas cabai di desa titian resak kecamatan seberida kabupaten indragiri hulu. *SEPA* 16 (1): 11-19
- Baum, C. F. 2006. An Introduction to Modern Econometrics Using Stata. Texas: Stata Press
- Bramtarades, I. G. P. B., Putra, I. N. K., & Puspawati, N. N. (2013). Formulasi Terigu Dan Tepung Keladi Pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (Itepa)*. 2(1) : 1 – 10.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). [skripsi]. Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Dewi, N.M.I.K., Suparhana, I.P dan Pratiwi, I.D.P.K. 2021. Evaluasi profil sensori jenis ikan pelagis besar menggunakan metode rate – all – that – apply (rata). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan* 10 (1) : 324 – 336

- Faridah, A., Holinesti, R., Syukri, D., Teknik, F., Negeri, U., Teknik, F., & Universitas, P. 2015. Identifikasi Pigmen Betasianin Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga*, 7(18) : 147–154.
- Fibrianto, K. dan Dwihindarti, M. 2016. Profiling atribut jamu kunyit asam dan jamu sinom dengan metode rata (rate-all-that-apply) pada beberapa kota di Jawa Timur. *J Rekapangan* 10 (1) : 15-21.
- Giusti, M., & Wrolstad, R. E. (2003). Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food systems. *Biochemical Engineering Journal*. 14(3) : 217–225.
- Handayani, A.P & A. Rahmawati. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (Dragon fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbaru*. Vol 1 (2) : 19-24.
- Hasri, H., U, D., & Sukma, H. (2021). Penambahan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna alami pada pembuatan nugget ikan bandeng (*Chanos-chanos*). *Agrokompleks*, 21(1) : 26-32.
- Hidayat & Saati. 2006. Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hidayati, S., Yusmarini, & Rahmayuni. 2016. Evaluasi Sensori Roti Manis Dengan Penambahan Pati Sagu Termodifikasi Secara Mikrobiologis. *JOM FAPERTA*. Vol. 3 (2) : 1-9.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Jaeger SR, & Ares G. 2015. RATA questions are not likely to bias hedonic scores. *Food Qual Preference* 44(2015): 157-161.
- Jensen, MB, Bergamo CA, Payet RM, Liu X, & Konczak I. 2011. Influence of copigment derived from Tasmania pepper leaf on Davidson's plum anthocyanins. *J Food Sci* 76: C447-C453.
- Lee J, Drust W, & Wrolstad RE. 2005. Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method : Collaborative study. *Journal of AOAC INTERNATIONAL*. 88 (5) : 1269-1278.
- Lestari, C.A., Tantan W., & Hasnelly. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung.

- Mahmudatussa'adah, A., Dedi, F., Nuri, A., & Feri, K. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25 (2) 176-184.
- Marco, P.H, Poppi, R.J, Scarminio, I.S., & Tauler R. 2011. Investigation of the pH effect and UV radiation on kinetic degradation of anthocyanin mixtures extracted from Hibiscus acetosella. *Food Chem*. 125: 1020-1027.
- Moss, B.W. 2002. The Chemistry Of Food Colour. Washington: CRC Press.
- Mudjajanto, E. Setyo & L. N. Yulianti. 2008. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ningrum, W. D. 2006. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda. [skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nizori, A., Sihombing, N., & Surhaini, 2020. Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Berbagai Kosentrasi Asam Sitrat Sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(2): 228-233.
- Noor, M.I., E. Yufita, Zulfalina. 2016. Identifikasi Kandungan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Fourier Transform Infrared (FTIR) dan Fitokimia. *Journal of Aceh Physics Society*. Vol 5(1). 14-16.
- Nurliyana, R., Syed, Z.I., Mustapha, S.K., Aisyah, M.R. & Kamarul, R.K. 2010. Antioxidant Study of Pulp and Peel Dragon Fruits: a Comparative Study. *International Food Research Journal*. 17(2): 365-375
- Nur'utami, D.A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustry Halal*, 6(2): 197-204
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan. [skripsi]. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Chiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(1), 29-42.
- Puspita, D., Noor H, & Sri W. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Research Article*. Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang, Indonesia
- Putri. 2015. Aktivitas Antioksidan dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*. ISSN 1907-9850

- Rahmah, A., Faizah H, Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA*. Vol. 4 (1) : 1-14.
- Reinbach, H.C, Giacalone D, Ribeiro, L.M, Bredie, W.L.P, & Frost, M.B. 2014. Comparison of three sensory profiling methods based on consumer perception: CATA, CATA with intensity, and mapping. *Food Quality and Preference*. 32(2014): 160-166.
- Riki, L. N. (2007) Evaluasi Keragaman Dan Konsistensi Penilaian Sensoris Dan Sifat Fisik Produk Roti Tawar Pada Kelompok Responden Remaja. [Diss]. Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranta.
- Rizal, M. 2015. Prospek pengembangan buah naga (*Hylocereus costaricensis*) di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. 1 Di dalam : Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia. Vol 1 (4) : 884–888.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 7:3, 19-24.
- Rusniati. 2014. Analisis sikap konsumen terhadap merek teh kotak di Banjarmasin. *Jurnal ITEKNA: Informasi Teknik Dan Niaga*., 14 (1) : 1 – 11
- Rustanto, D., Choiroel, A., & Parnanto, N.H.R. (2018). Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 2(2) : 121-133.
- Saati, E.A. 2010. Identifikasi dan Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut. *Jurnal GAMMA*. Vol 6 (1) : 25-34.
- Santoso U. 2006. Antioksidan. Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A dan Sari, M.P. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. *IPB Press*. Bogor
- Septiani, L. 2011. Profil sensori deskriptif kecap manis komersial Indonesia. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Smith, J.P., Daphne Phillips Daifas, Wassim El-Khoury, John Koukoutsis & Anis El-Khoury. 2004. Shelf Life and Safety Concerns of Bakery Products—A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 44(1) : 19-55.
- Sudarno. 2015. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Yepung Kulit Ari Kedelai Varietas. [skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Supranto J. 2004. Analisis Multivariat Arti dan Interpretasi. Rieka Cipta. Jakarta.

- Surono, D.I., Erny, J.N.N, & Judith, S.C. 2017. Kualitas Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa Acuminata* L). *Jurnal COCOS*. Vol 1(1) : 1-12.
- Tanaka Y, Sasaki N, & Ohmiya A. 2008. Biosynthesis of plants pigments: anthocyanins, betalains, and carotenoids. *Plant J*. 54 (4): 733-749.
- Tjiptoputri, O. M. 2017. Evaluasi profil sensori sediaan pemanis dengan metode rate-all-that-apply (RATA). [skripsi]. Fakultas Bioteknologi, Universitas Kristen Duta Wacana, Yogyakarta.
- Triwulandari, D., A. Mustofa, M. Karyantina. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 2(1). 61-66.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatan Kulit Buah Naga Supermerah (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 No.1, 68 – 85.
- Widyasanti, A., Nurlaily, N., & Wulandari, E. (2018). Karakteristik Fisikokimia Antosianin Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Menggunakan Metode Uae (Physicochemical Characteristics Of Red Dragon Fruit Skin Anthocyanin Extracts Using Uae Method). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1).
- Wijayanti, 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Wirastyo, D. 2009. Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti. *Food Review*. Vol 4 (4) : 38-41. Jakarta.
- Wu, L.C. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya. *Food Chemistry* . 95 : 319–327
- Yanuarningsih, R. 2022. Evaluasi Profil Sensori Teh Herbal Daun Mangga Pada Teknik Penyeduhan Yang Berbeda Dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply). [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor.

