

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D. N. (2020). *Theory and Application of Food Technology* (Issue August). <https://www.researchgate.net/publication/344932132>
- Allo, O. A., Mapandin, A., & Apricilia, Y. (2024). *PENYULUHAN KESEHATAN MANFAAT BUAH DAN SAYUR * Correspondent Author : Sekretaris Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian , Sri Kuntarsih.*
- Anugrah, S. P., Laga, S., & Abriana, A. (2025). *Pengolahan Minuman Serbuk Instan Buah Naga Merah *Hylocereus Polyrhizus* Dengan Metode Ko-Kristalisasi Processing of Red Dragon Fruit *Hylocereus polyrhizus* Instant Powder Drink with Co- Crystallisation Method.* 3, 66–72. <https://doi.org/10.56326/pallangga.v3i1.4970>
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren terhadap Kadar Trigliserida pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12457>
- Ardiansyah, Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pengumpulan Data Dan Instrumen Penelitian Ilmiah Pendidikan Pada Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>
- Assalam, S. (2022). Optimasi Formula Minuman Rempah Serbuk Instan Menggunakan Design Expert Metode Mixture D-Optimal. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(1), 25–31. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i1.5572>
- Ayu, D., Rasmi, C., & Sedijani, P. (2022). *Penyuluhan Tentang Pentingnya Konsumsi Buah Untuk Menjaga Imunitas Tubuh.*
- Azzahry, A. A. (2022). *PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP MUTU KERIPIK SALAK (*Salacca zalacca*) MENGGUNAKAN MESIN VACUUM FRYING PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP MUTU KERIPIK SALAK (*Salacca zalacca*) MENGGUNAKAN.*
- Balqis, P., Jumadewi, A., Al Syarief, S. W., & Darmawati. (2025). *EKSTRAK BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus ipolyrhizus*) SEBAGAI PENGGANTI EOSIN PADA PEWARNAAN SEDIAAN SITOLOGI EPITEL MUKOSA MULUT.* 5(1), 290–296.
- BPS. (2023). *Produksi panen buah-buahan menurut kecamatan dan jenis tanaman di kota Balikpapan, 2023.* BPS. <https://balikpapankota.bps.go.id/>
- Čepková, P. H., Jágr, M., Janovská, D., Dvořáček, V., Kozak, A. K., & Viehmannová, I. (2021). *Comprehensive Mass Spectrometric Analysis of Snake Fruit: Salak (*Salacca zalacca*) ˇ. 2021.*

<https://doi.org/10.1155/2021/6621811>

- Darmawan, D., Sudrajat, I., Kahfi, M., Maulana, Z., Febriyanto, B., Pendidikan, J., Sekolah, L., Pendidikan, K., Sultan, U., & Tirtayasa, A. (2021). Perencanaan Pengumpulan Data sebagai Identifikasi Kebutuhan Pelatihan Lembaga Pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(1), 71–88. <https://doi.org/10.15294/pls.v5i1.30883>
- Darmawati. (2019). Analisis Keragaman Salak (*Salacca zalacca*) Varietas Merah Berdasarkan Morfologi dan Anatomi di Kabupaten Enrekang. *Universitas Islam Negeri Alauddin*, 30.
- Deglas, W., & Apriliani, F. (2022). *Pembuatan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau*. 1(01), 1–8.
- Elfianis, R. (2020). *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Salak*. <https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-salak/>
- Faisal, M., & Zulfikri, Z. (2023). Perbandingan Daya Lekat Pewarna Ekstrak Daging Buah Naga Merah dan Kulit Manggis dengan Disclosing Solution. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 23(1), 540. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v23i1.3213>
- Fathurahmi, S., If'All, & Spetriani. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah Natural Dye Extraction of Red Dragon Fruit Skin. *Pengolahan Pangan*, 7(2), 75–79.
- Fery, & Amaliah, N. (2021). *Peran Beberapa Zat Gizi Mikro Untuk Meningkatkan Sistem Imunitas Tubuh Dalam Pencegahan COVID- 19*. 1(1), 15–23.
- Fitriyatun, N., & Putriningtyas, N. D. (2021). Indonesian Journal of Public Health and Nutrition. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 1(3), 388–395.
- Gea Aprilyada, Muhammad Akbar Zidan, Nurlia, Risna Adypon Ainunisa, & Widi Winarti. (2023). Peran Kajian Pustaka Dalam Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(2), 165–173.
- Hafidha, I. selma. (2025). *Cara Menanam Buah Naga, Komoditas Pertanian yang Menjanjikan*. <https://www.liputan6.com/hot/read/5218810/cara-menanam-buah-naga-komoditas-pertanian-yang-menjanjikan>
- Husnani, & Ningsih, W. T. (2023). Formulasi Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Buah dan Sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 3(1), 440–450.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Maghfiroh, N., & Husna, A. (2024). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Refined Karagenan Terhadap Kualitas Selai Lembaran Kombinasi Buah Jambu Biji Merah- Buah Naga Merah*. 7(1), 47–64.
- Michella, G., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). The Effect of Maltodextrin

- Addition on The Process of Instant Drink Powder of Papaya (*Carica papaya* L.) and Nutmeg (*Myristica fragrans* H.). *Cocos*, 2(4), 1–8.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. K. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.). *Jurnal Sains Terapan*, 12(2), 98–109. <https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.98-109>
- Nuryanti, N. M., Muhammad, A. T., Ayyubi, D. Al, Fahira, F., Rizqi, I. L., Purwanto, S. S., Mulijani, S., & Putri, R. N. (2023). *Produksi Sirup Buah Salak (Salacca Zalacca Var Pondoh) dengan Penambahan CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Production of Salak Fruit (Salacca Zalacca Var Pondoh) Syrup with the Addition of CMC (Carboxyl Methyl Cellulose)*. 4(3), 12–24.
- Pratiwi, E. Z. D., Pahlawan, M. F. R., Rahmi, D. N., & Amanah, H. Z. (2023). *Non-destructive evaluation of soluble solid content in fruits with various skin thicknesses using visible – shortwave near - infrared spectroscopy. 1*, 1–12.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2020). *Outlook Salak*.
- Putra, M. A. J. (2025). *STUDI PEMBUATAN PERMEN JELI SALAK DENGAN VARIASI KONSENTRASI GELATIN*.
- Raharjo, S. (2022). Dampak Model Kemasan dan Harga Produk terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK)*, 4(1), 51–61.
- Ridwan Taher Lubis, Minda Sari Lubis, Gabena Indrayani Dalimunthe, & Rafita Yuniarti. (2023). FORMULASI SEDIAAN MINUMAN SERBUK JELI LIDAH BUAYA (*Aloe vera* (L.) Burm.f.). *FARMASAINKES: JURNAL FARMASI, SAINS, Dan KESEHATAN*, 2(2), 178–188. <https://doi.org/10.32696/fjfsk.v2i2.1889>
- Rohanah, Puspita, R. R., & Wijaya, R. D. (2023). *Khasiat Buah Naga dan Buah Bit Untuk Mencegah dan Mengobati Anemia*. SELAT MEDIA PARTNERS
- Romadhani, T. (2024). *Salak, Buah Tropis yang Menyimpan Segudang Manfaat*. <https://nomorsatukaltim.disway.id/ragam/read/50741/salak-buah-tropis-yang-menyimpan-segudang-manfaat>
- RS, W. K. Y. dan I. G. A. Y. R. (2022). *ANALISIS TOTAL FENOL, TOTAL FLAVONOID, DAN TOTAL TANIN PADA PRODUK MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH SALAK (Salacca Zalacca Var. Ambonensis)*. 8(1), 69–76.
- Safithri, M., Ritonga, A. P. D., Indariani, S., & Dwicesaria, M. A. (2024). Kandungan Nutrisi dan Daya Inhibisi α -glukosidase Ekstrak Daging Buah Salak Sidempuan (*Salacca sumatrana*). *Current Biochemistry*, 11(1), 1–13. <https://doi.org/10.29244/cb.11.1.1>
- Sampurno, J., & Sabariah. (2016). *PROSIDING SKF 2016 Identifikasi Kadar Gula Buah Salak dengan Menggunakan Metode Fraktal Lacunarity*. 211–216.
- Sari, J. A., & Febriansyah, L. (2024). Pemanfaatan Kulit Salak Untuk Dijadikan

- Teh Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 4(1), 17–24.
<https://doi.org/10.47701/sintech.v4i1.3800>
- Surahman, E., Satrio, A., & Sofyan, H. (2020). Kajian Teori Dalam Penelitian. *JKTP: Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, 3(1), 49–58.
<https://doi.org/10.17977/um038v3i12019p049>
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 24–36.
<https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.55>
- Sutisna, R. A. (2021). OPTIMASI FORMULA MINUMAN REMPAH SERBUK INSTAN MENGGUNAKAN DESIGN EXPERT METODE MIXTURE D-OPTIMAL. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Triastuti, U. Y., & Priyanti, E. (2017). Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak. *Teknobuga*, 5(2), 24–33.
- Yanto, F., Lasindrang, M., Une, S., Gorontalo, U. N., Gorontalo, U. N., & Gorontalo, U. N. (2020). *THE EFFECT OF ADDITIONAL PECTINTS OF SALAK FRUIT LEATHER*. 67.
- Zuliatin. (2021). Identifikasi Karakteristik Morfologi Dan Hubungan. *Agrifor*, 20, 247–256.