

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, R. L., Pirastyo, S. P., & Zair, S. A. Al. (2024). Pemanfaatan Buah Cempedak Sebagai Inovasi Olahan Permen Jelly Roll Untuk Menjadi Produk Oleh-Oleh Utilization Of Cempedak Fruit As An Innovation For Processing Jelly Roll Candy To Become A Souve Product. *Th*, 7(2), P-Issn.
- Ardi, M., Hasyim, N., Lisnawati, T., Maulaniewati, S. U., & Kurniawan, J. (2023). *Jurnal Riset Manajemen Indonesia (Jrmi) Pemanfaatan Buah Mangga Dengan Sistem Informasi Pengolahan Pasteurisasi*. 5(4), 2023.
- Armielia, A. A., Alexandra, Y., & Triutama, O. P. (2023). Diversifikasi Produk Kuliner Durian Desa Padabeunghar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 40–51.
- Ayu, I., Hemy, P., Ariani, R. P., Bagus, I., & Sudria, N. (2017). *Pelatihan Mengolah Mangga Menjadi Produk Pie Dan Sosialisasi Nilai Tambahnya Sebagai Alternatif Kegiatan Ekonomi Di Desa Jinengdalem*.
- Balqis, P., Jumadewi, A., Syarief, S. W. Al, & Darmawati. (2025). Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Ipolyrhizus*) Sebagai Pengganti Eosin Pada Pewarnaan Sediaan Sitologi Epitel Mukosa Mulut. *Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 5(1), 290–296.
- Bani, L., Fizriani, A., & Tubagus, R. (2025). Uji Organoleptik Selai Lembaran Dengan Variasi Formulasi Berbagai Jenis Buah Organoleptic Test Of Sheet Jam With Various Formulations For Various Types Of Fruit Laisa Bani 1 , Atia Fizriani 1 , Robi Tubagus 1 1. *Journal Of The Science Of Food And Agriculture*, 2(1), 24–32.
- Bps. (2025). *Produksi Tanaman Buah-Buahan Dan Sayuran Tahunan Menurut Kecamatan Dan Jenis Tanaman Di Kota Balikpapan*.
- Citerawati, Yeti Wra, & Silviant, A. (2025). *Dari Huma Ke Dapur : Filosofi Dan Cita Rasa Masakan Khas Dayak Kalimantan Tengah*. Polkesraya Press.
- Darani, N. M. M., Pratiwi, I. D. P. K., & Arihantana, N. M. I. H. (2025). *Karakteristik Pie Susu Berbahan Dasar Terigu Dan Tepung Millet (Panicum Miliaceum L .) Kecambah Terfermentasi*. 14(1), 0–13.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2023). *Industri Pengolahan Telur*. Ub Press.
- Febriyanti, N., Wiharto, M., & Lahming. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium Esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 86–94.

- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Halimah, N., & Raudhoh Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning*, 16(1), 1–7.
- Hariyanto, B., & Mariana, M. (2020). Keragaman Pertumbuhan Stek Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Agrica Ekstensia Vol. 14 No. 2 Tahun, 14(2)*, 147–155.
- Hudiah, A., Haerani, & Mutmainna. (2023). *Bahan Ajar Pembuatan Pie Dan Sus*. Pusat Pengembangan Pendidikan Dan Penelitian Indonesia.
- Hutami, R., Guna Wibawa, S., Kusumaningrum, I., Amalia, L., Riski Hapsari, D., & Nurhalimah, S. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Selai Lembaran Albedo Semangka (*Citrullus Lanatus*.) Dengan Substitusi Daging Buah Cempedak. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 209–219.
- Imelda, D. Q., Ika, N. B., & Tati, H. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Lempok Cempedak. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 31–35.
- Kurniawati Desi Adelya. (2023). *Pengembangan Produk Pangan: Rancangan Penelitian Dan Aplikasinya*. Ub Press.
- Kusumastuti, I., Kusumah, S. H., & Tatang. (2022). Daya Terima Panelis Terhadap Sifat Sensoris Velva Tomat Dengan Penambahan Madu Murni Pada Berbagai Konsentrasi. 3(2).
- 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.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., & Santoso, G. (2023). *Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra) Unity In Salinity : Bagaimana Hidup Tanpa Garam ? Jurnal Pendidikan Transformatif (Jupetra)*. 02(02), 96–102.
- Maulana, H., Erson, D. A., Sukma, W. C., & Maulana, N. P. (2023). *Branding Umkm Desa Ngadiboyo Melalui Logo Baru*. 1(3).
- Mulyadi, T., Adi Putra, W., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51–68. <https://doi.org/10.51742/Akuntansi.V3i2.627>

- Murahati, R. T., Wahyuningsih, S. E., & Puspaningrum, A. Y. (2020). *Perbandingan Hasil Jadi Bustier Menggunakan Pola J. H. L.* 9(1), 99–104.
- Nasution, R., Bahi, M., Marianne, & Murniana. (2022). *Beberapa Tumbuhan Penghasil Buah Dalam Genus Artocarpus Di Indonesia*. Syiah Kuala University Press.
- Nehru, N., Hartati, H., Azmin, N., & Nasir, M. (2023). Pengaruh Campuran Berbagai Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Tanaman Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*). *Juster : Jurnal Sains Dan Terapan*, 2(3), 46–50.
- Novaldy, M. S. (2023). *Analisis Pertanggungjawaban Pidana Pelaku Tindak Pidana Penggelapan Gula Pasir Yang Dilakukan Oleh Sopir Perusahaan (Studi Putusan Nomor: 982/Pid. B/2021/Pn. Tjk)*.
- Noviyanti, R. D., Kurniawati, I., & Efendi, M. (2017). *Analisis Kadar Gula , Kadar Protein Dan Organoleptik Bolu Kukus Subsitusi Tepung Kedelai (Glycine L. Merr)*. February, 1066–1073.
- Nurjanah, N., & Ihsan, N. (N.D.). *Ancama Dibalik Segarnya Buah & Sayur*. Staka Bunda, Grup Puspa Swara Anggota Ikap.
- Nurshabira, S. L., Puspaningtyas, A. R., & Wulandari, L. (2025). Analisis Kadar Air Pada Susu Bubuk Kemasan Menggunakan Metode Near Infrared Spectroscopy Dan Kemometrik. *Pustaka Kesehatan*, 13(2), 93–100.
- Oktaviana, & Nita. (2022). *Perbandingan Kadar Kalsium (Ca) Pada Susu Sapi Segar Dan Susu Kedelai Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometri Uv – Vis.* 9(1), 17–23.
- Palimaja, S., & Rumbia, P. (2022). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Pure Nangka. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(6), 2.
- Pasla, B. N. (2025). *Cempedak Si Raja Aroma Dari Hutan Nusantara*. Bams.Jambiprov.Go.Id.
- Prabowo, D. M. (2020). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Sorgum Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan Snack Bar Sebagai Produk Alternatif Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan*, 4(3), 7–23.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cpengaruhake. *Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677–690.
- Puspita, M. W., Mediantari, J., Wibawanti, W., & Eny, R. (2023). *Total Asam Dan*

Sifat Organoleptik Yogurt Buah Cempedak (Artocarpus Champaden L .) Total Acid And Organoleptic Properties Of Cempedak Fruit Yogurt (Artocarpus Champaden L .). 8(1), 52–65.

- Putra, Ik. A. D., Prabaningrum, N. K. W., Paramartha, I. P. A. K., Turker, S. B., & Sukmana, T. (2024). *Acara Peluncuran Dari Penambahan Rasa Pie Susu Candu. 3(1), 1–14.*
- Rahayu, A., Sampurno, A., & Cahyanti, A. N. (2022). *Pengaruh Sari Buah Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Terhadap Total Solid, Kadar Protein, Viskositas, Dan Sineresis Soygurt. 3–8.*
- Rahayuni, T., & Fadly, D. (2021). *Rasio Sukrosa Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensori Es Krim Cempedak (Artocarpus Integer). 6(September), 97–104.*
- Rahmaniyah, N., Program, U., D3, S., Sekolah, P., Pariwisata Bogor, T., Mulyani, F., Jurusan, S., & Boga, T. (2021). *Petite Fours Variasi Filling Dan Topping Buah Nanas Sebagai Hidangan Stand Pestas Petite Fours Variation Of Pineapple Filling And Topping For Party. Bogor Hospitality Journal, 5(1).*
- Rara, D., Anargya, S., Yaqin, M. A., Rizki, A., Romadhon, F. A., Yuliani, S., Yanti, W., Putri, U., Rahmawati, W., Oktavia, S., & Yudiastuti, N. (2025). *Penerimaan Konsumen Terhadap Pie Fungsional Dengan Bahan Lokal : Studi Rosata Pie (Consumer Acceptance Of Functional Pies With Local Ingredients : A Study Of Rosata Pie). September, 20–21.*
- Riska Andriani, Islawati, & Risnawati. (2022). *Analisis Kandungan Zat Besi Pada Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Analysis Of Iron Content In Red Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus). Jurnal Tlm Blood Smear, 3(1), 24–28.*
- Rohanah, Puspita, R. R., & Wijaya, R. D. (2023). *Khasiat Buah Naga Dan Buah Bit Untuk Mencegah Dan Mengonati Anemia. Selat Media Patners.*
- Ropikoh, S., Idris, M., Nuh, G. M., & Zainal, M. (2024). *Perkembangan Teknologi Pengemasan Dan Penyimpanan Produk Pangan (The Development Of Food Product Packaging And Storage Technology). Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 6(April), 30–38.*
- Salsabila, A. (2023). *Pohon Cempedak: Sekilas Mirip Dengan Nangka, Tetapi Apakah Sama? Lindungihutan.*
- Saparinto, A., & Susiana, R. (2016). *Grow Your Own Fruits Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer Di Pekarangan. Lily Publisher.*
- Sara, Q., Hadi, A., Gizi, J., Kesehatan, P., & Aceh, K. (2025). *Pengaruh*

- Penambahan Pewarna Alami Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Analisis Proksimat Pada Kue Pie Effect Of Red Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) Natural Color Addition On Organoleptic Assessment And Proximate Analysis Of Pie Cake. *Maret Tahun, 19(1)*, 2025.
- Sari, S. G., Susi, & Nurlily. (2017). Komposisi Kandungan Gula Buah Naga *Hylocereus Costaricensis* Yang Tumbuh Di Perkebunan Anorganik Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Borneo Journal Pharmascientech*, 1–8.
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2021). Mutu Rendemen Dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (*Capsicum Annuum L.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik, 2(4)*, 569–578.
- Setiawan, E. C., Puspitasari, D. A., Kirana, S., Alfani, M. N. R., Imam, A. W. N., & Widyanto, R. M. (2022). Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Beras Analog Kedelai Edamame Dan Rumput Laut. *Indonesian Journal Of Human Nutrition*, 1–15.
- Sianturi, R. (2025). *Test Normality As A Condition Of Hypothesis Testing. 11(1)*, 1–14.
- Siswara, H. N., Wulandari, K., Huda, K., Mubarak, A., Saputro, T. H., & Atho'illah, M. A. (2023). Reformulasi Pie Susu Menggunakan Bahan Lokal Menuju Produk Unggulan Bojonegoro. *Jurnal Abdi Panca Marga, 4(2)*, 21–28.
- Sudarta. (2022). *Nalisis Permintaan Tepung Terigu Oleh Pedagang Gorengan Di Bandar Lampung. 16(1)*, 1–23.
- Sugiono, M. C. (2021). Peningkatan Efektivitas Mesin Susu Kental Manis Dengan Metode Overall Equipment Effectiveness Dan Diagram Ishikawa. *Jurnal Media Teknik Dan Sistem Industri, 5(2)*, 102.
- Sumargo, B., Budyanra, & Kurniawan, R. (2024). *Metode Dan Pengaplikasian Teknik Sampling*. Pt Bumi Aksara.
- Surahman, E., Satrio, A., & Sofyan, H. (2020). *Kajian Teori Dalam Penelitian. 3(1)*, 49–58.
- Susanti, N., Kusfriyandi, Mars K., Mashar, Harlyanti Muthmainnah, Rahayu, C., Sera, A. C., Supriyono, T., Dewi, F. U., Citerawati, Y. W., & Heryanto, Deddy E. (2025). *12 Kreasi Resep Inovatif Sehat & Bergizi*. Polkesraya Press.
- Susanty, A., Sampepana, E., Riset, B., Industri, S., Jl, S., & No, B. (2017). *Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*

Hylocereus Polyrhizus) The Influence Of Fruit Shelf Life On Dragon Fruit (*Hylocereus Polyrhizus*) Quality Juice.

- Swarjanaan, K. (2022). *Populasi-Sampel, Teknik Sampling & Bias Dalam Penelitian*.
- Ulya, A. T., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2023). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Flakes Tepung Komposit*. 8(1), 1–9.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi Dan Pengembangan Produk Pangan*. Ub Press.
- Waruwu, M., Pendidikan, M. A., Kristen, U., & Wacana, S. (2023). *Pendekatan Penelitian Pendidikan : Metode Penelitian Kualitatif , Metode Penelitian Kuantitatif Dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)*. 7, 2896–2910.
- Waruwu, M., Pu`At, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025). Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan Dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917–932.
- Widowati, E., Her, N., & Parnanto, R. (2020). *Pengaruh Enzim Poligalakturonase Dan Gelatin Dalam Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis)*, *Proses K.... Xiii*(1).
- Winarti, H. T., Mustangin, M., Aulia, E. H., & Alya, N. (2022). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Buah Cempedak Untuk Jajanan Pasar Bagi Ibu Pkk Rt 03 Mugirejo. *International Journal Of Community Service Learning*, 6(2), 167–174.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.