

## DAFTAR PUSTAKA

1. WHO. Global Cancer Observatory of Breast Cancer 2020. 2020.
2. Kemenkes RI. Survei Kesehatan Indonesia (SKI). Kementerian Kesehatan RI. 2023;1–964.
3. Nugroho KD, Sucipto U. Studi Fenomenologi: Dampak Pengabaian Gejala Kanker Bagi Klien Dan Keluarga. *J Keperawatan Malang*. 2020;5(1):46–54.
4. Kristanto AD, Kahija YF La. Pengalaman coping terhadap diagnosis kanker pada Purwokerto. *J Empati*. 2017;6(2):1–9.
5. WHO. Global Cancer Observatory. 2019.
6. Alkmail AW, Pratiwi SE, Trianto FH. Tingkat Pengetahuan Mengenai Kanker Payudara, Serta Sikap Danperilaku Pemeriksaan Payudara Sendiri (Sadari) Pada Santriwatipondok Pesantren Ushuluddin Singkawang. *Kierah Med J*. 2023;5(2):97–102.
7. Anggraini D, Semiarty R, Rasyid R, Khambri D. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Hidup Penderita Kanker Payudara Di Kota Padang. *J Endur*. 2018;3(3):562.
8. Arnanda QP, Nuwarda RF. Penggunaan Radiofarmaka Teknisium-99M Dari Senyawa Glutation dan Senyawa Flavonoid Sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker. *Farmaka Suplemen*. 2019;14(1):1–15.
9. Nurkhasanah, Bachri MS, Yuliani S. Antioksidan dan Stres Oksidatif. 2023. 1–3 p.
10. Suryana MR. Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pas Food Technol J*. 2021;8(2):45–50.

11. BPS Sumatera Barat. Produksi Ubi Jalar Provinsi Sumatera Barat Menurut Kabupaten/Kota (ton). 2022.
12. Prasetyo HA, Winardi R. Perubahan Komposisi Kimia dan Antioksidan pada Pembuatan Tepung dan Cake Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L.). *J Agric Ekstensia*. 2020;14(1):25–32.
13. Alifianita N, Sofyan A. Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *J Pangan dan Gizi*. 2022;12(2):37–45.
14. BPS Sumatera Barat. Produksi Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan (ton). 2022.
15. W Utami, E Mardawati SP. Pengujian aktivitas antioksidan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai masker gel peel off. *J Ind Pertan*. 2020;2:1.
16. Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. Kandungan Zat Gizi Daging dan Kulit Buah Naga Merah. 2015.
17. Sahraeni S, Rahim H. Ekstraksi Antosianin Dari Kulit Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami. *Pros Semin Has Penelit*. 2018;2018:105–9.
18. Helyanti M SL. Standarisasi Resep *Brownies* Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang Owak (*Musa paradisiaca*. L). *J Ilm Mhs Pendidik Kesejaht Kel*. 2016;1(1):32–42.
19. Nabila ZE. Pengaruh substitusi tepung bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.) sebagai alternatif bahan pangan fungsional terhadap daya terima, kandungan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, kadar air, dan kadar abu), dan kadar zat besi pada donat. 2022;1–106.

20. Balatif R, Sukma AAM. Memahami Kaitan Gaya Hidup dengan Kanker: Sebagai Langkah Awal Pencegahan Kanker. *Scr SCORE Sci Med J*. 2021;3(1):40–50.
21. Andini N, Kurniawan G, Fikria NA. Peran Obat Tradisional Sebagai Agen Kemopreventif Dan Suporfitif Dalam Penanganan Kanker Deanova Insiratu. *J Pharmacopoeia*. 2024;1(1).
22. Yulianti I, Santoso H, Sutiningsih D. Faktor-Faktor Risiko Kanker Payudara (Studi Kasus Pada Rumah Sakit Ken Saras Semarang). *J Kesehat Masy Univ Diponegoro*. 2016;4(4):401–9.
23. Cronin KA, Lake AJ, Scott S, Sherman RL, Noone AM, Howlader N, et al. Annual Report to the Nation on the Status of Cancer, part I: National cancer statistics. *Cancer*. 2018;124(13):2785–800.
24. Laela Hayu Nurani, Nurkhasanah LMI. kanker dan karsinogenesis. yogyakarta: UAD Press; 2023. 118 p.
25. Balitbangtan (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian). ubi jalar ungu antin-1, antin-2, dan antin-3: kaya antosianin. 2016.
26. Kementerian Kesehatan. Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan). 2018. 135 p.
27. Fatimatuzahro D, Tyas DA, Hidayat S. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium sp.* dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat J Biol Appl Biol*. 2019;2(1):1.
28. Aryanta IWR. Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehat*. 2022;4(2):8–13.

29. Widyasanti A, Nurlaily N, Wulandari E. karakteristik fisikokimia antosianin ekstrak kulit buah naga merah menggunakan metode UAE (Physicochemical Characteristics of Red Dragon Fruit Skin Anthocyanin Extracts using UAE Method). *J Ilm Rekayasa Pertan dan Biosist.* 2018;6(1):27–38.
30. Rista E, Marianah M, Sulastri Y. Sifat Kimia Dan Organoleptik Biskuit Pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah. *J Agrotek UMMat.* 2019;5(2):127.
31. Harjanti RS. Optimasi Pengambilan Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami pada Makanan. *Chem J Tek Kim.* 2016;3(2):39.
32. Yuanita I, Tobias E, Silitonga L. Pengaruh Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap Potongan Komersial Karkas Ayam Broiler. *J Penelit UPR.* 2022;2(2):74–82.
33. BSN (Badan Standar Nasional). Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3840-1995) tentang roti. 1995.
34. Cahyani E, Renda U. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kualitas *Brownies* Kukus. *Pros Semin Has Penelit.* 2018;2018:213–7.
35. Setyadjid O, Setyaningrum Z. Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi *Brownies* Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *J Ilm Gizi dan Kesehat.* 2022;3(02):45–52.
36. Dewanto MA, Warsito H, Alinea Dwi Elisanti. Kue Lumpur Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Mengandung Antioksidan. *J Multidisiplin Madani.* 2022;2(10):3817–25.

37. Wijaya F, Hintono A, Pramono YB. sifat fisikokimia dan hedonik cookies oats dengan penggunaan tepung kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *J Pangan dan Agroindustri*. 2022;10(1):9–17.
38. Rahayu, La karimuna A. pengaruh substitusi tepung kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizuz*) terhadap aktivitas antiokidan, kandungan gizi dan organoleptik bolu kukus. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2021;6(1):3629–40.
39. Bimo, Saptariana, Rosidah W. Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Flavonoid. *TEKNOBUGA J Teknol Busana dan Boga*. 2022;10(2):150–8.
40. Ulfa NM. Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Kapsul Biji Pepaya Sebagai Alternatif Anti Kanker Payudara. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*. 2022;6(2):199.
41. Amelia W dkk. Pengaruh Foot Massage terhadap Fatigue pada Pasien Kanker Payudara yang Menjalani Kemoterapi. *J Keperawatan Muhammadiyah*. 2022;7(1):3–6.
42. Wang Li , Cheng Peng , Li Zhaojie WW. Chemopreventive and therapeutic properties of anthocyanins in breast cancer: A comprehensive review. *Nutr Res*. 2022;107:48–64.
43. Laga A, Budyghifari L, Sukendar NK, Syarifuddin A, Ilmu S, Teknologi D, et al. Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Proses Blanching Untuk Menjaga Stabilitas Senyawa Fungsionalnya. *J Sains dan Teknol Pangan*. 2020;5(5):3210–23.
44. Rochmawati N. pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus*

- polyrhizus) sebagai tepung untuk pembuatan cookies . J Pangan dan Agroindustri. 2019;7(3):19–24.
45. Ori Oksilia. Kadar  $\beta$ -Karoten dan Aktivitas *Brownies* Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomeoa Batatas Poiret*) Termodifikasi Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Skripsi. 2019;1–166.
46. Ahsin A, Wijayanti HS, Afifah DN. aktivitas antioksidan, kadar pati resisten, dan organoleptik es krim pisang batu (*Musa Balbisiana Colla*) sebagai makanan fungsional untuk pencegahan penyakit kanker kolorektal. J Nutr Coll. 2019;8(3):115–22.
47. Anggraeni VJ, Ramdanawati L, Ayuantika W. Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). J Kartika Kim. 2018;1(1):11–6.
48. Negara JK, Sio AK, Rifkhan R, Arifin M, Oktaviana AY, Wihansah RRS, et al. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. J Ilmu Produksi dan Teknol Has Peternak. 2016;4(2):286–90.
49. Hanum Tri Wahyu Lianawati HW. Pembuatan Pancake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah sebagai Makanan Selingan Sumber Antioksidan dan Serat bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. 2019;41(11):1484–92.
50. Dian Nila Sari F. Uji Daya Terima Bolu Kukus dari Tepung Kulit Singkong. J Dunia Gizi. 2019;2(1):01.
51. Fransiska. Pengaruh Substitusi Kulit Buah Naga (*Hylocereas polyrhizus*) Terhadap Kandungan Antioksidan Custard. J Pertan dan Pangan Agrofood. 2021;3(1):1–8.

52. Putri S. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik *Brownies* Kukus Substitusi Tepung Ubi Jalar Termodifikasi. *J Kesehat.* 2017;8(1):18.
53. Lamusu D. uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu ( *Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *J Pengolah Pangan.* 2018;3(1):9–15.
54. Hermianti W, Firdausni F. Pengaruh Penggunaan Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Mutu dan Tingkat Penerimaan Panelis pada Produk Roti, Pastel, Pancake, Cookies, dan Bubur Talas. *J Litbang Ind.* 2016;6(1):51.
55. Daud A, Suriati S, Nuzulyanti N. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus.* 2020;24(2):11–6.
56. Dyah I, Putri A. Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensori Kukis Tersubstitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kulit Buah Naga Merah [ Antioxidant Activities and Sensory Quality of Cookies Substituted with Green Bean Flour and Red Dragon Fruit Peel Flour ]. 2024;35(1):67–78.
57. Triwulandari D, Mustofa A, Karyantina M. Karakteristik fisikokimia dan uji organoleptik cookies kulit buah naga (*Hylocereus undatus*) dengan substitusi tepung ampas tahu. *J Teknol dan Ind Pangan.* 2017;2(1):61–6.
58. Ntia W, Tamrin, Syukri S M. pengaruh penambahan filtrat kulit buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada sirup air kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan. *J Sains dan Teknol Pangan.* 2019;4(5):172.
59. Kinanthi Pangestuti E, Darmawan P. Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *J Kim dan Rekayasa.* 2021;2(1):16–21.

60. Ulfa R, Teknologi D, Pertanian H, Teknologi M, Pertanian H. Karakteristik Kimia Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Chemical Characteristic of white bread with pumpkin flour substitute. 2019;1(05).
61. Marzuuqoh Utami H, Novidahlia N, Teknologi Pangan dan Gizi J. Sifat Mutu Kimia dan Sensori Cookies Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Chemical and Sensory Quality Properties of Cookies from Red Dragon Fruit Skin (*Hylocereus Polyrhizus*) Flour wit. 2022;8:270–7.
62. Nirmalawaty A, Agung Putu Sri Mahayani A. Stigma 13 (1): 15-23; Analisa Kimia Bakpia Kering Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Chemical Analysis of Dry Bakpia With Dragon Fruit Peels Flour Substitution. 2020;13(April):15–23.
63. Hidayati ZN, I Komang Suwita. substitusi pasta ubi jalar ungu terhadap mutu kimia, nilai energi dan mutu organoleptik cookies (kue kering) sebagai alternatif snack penderita diabetes melitus. J Agromix. 2017;8(2):82–95.
64. Paramita HA, Putri WDR. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas Effect of Addition Yam Flour and Steaming Duration on Phsyco-Chemical and Sensory Qualities of Taro Flakes. J Pangan dan Agroindustri. 2015;3(3):1071–82.
65. Hatta H, Sandalayuk M. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning terhadap Kandungan Karbohidrat dan Protein Cookies. Gorontalo J Public Heal. 2020;3(1):41.



66. Yuarni D, Kadirman K, Jamaluddin P JP. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) Dengan Suhu Terkontrol. *J Pendidik Teknol Pertan.* 2018;1(1):12.
67. Rijal M, Natsir NA, Sere I. Analisis Kandungan Zat Gizi pada tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. *J Bioteknol Pangan.* 2019;7(1):48–57.
68. Vera Yani A, Idealistuti, Izzatul Maghfiroh N. Pengaruh formulasi tepung mocaf (Modified cassava flour) dan tepung terigu dengan berbagai metode pemasakan terhadap kadar karbohidrat bolu kojo. 2023;1–6.
69. Aura Iga Maharani, Ferix Riskierdi, Intan Febriani, Kaprian Alsyah Kurnia, Natasya Aulia Rahman, Nurul Fadila Ilahi SAF. Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Pros Semin Nas Bio.* 2021;17(2):171–8.
70. Sarofa U, Djajati S, Cholifah SN. Pembuatan roti manis (kajian substitusi tepung terigu dan kulit manggis dengan penambahan gluten) making sweet bread (study of wheat flour: mangosteen skin flour substitution and gluten addition). *J REKAPANGAN.* 2014;8(2):171–8.