

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2332.3-2006. Cara uji mikrobiologi-Bagian 3 : *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. SNI 3751:2009. Bubuk Terigu sebagai Makanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7755-2013: Syarat Mutu Sosis Ikan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8503-2018: Syarat Mutu Burger Daging. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Ade, N. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Patty burger Ikan Gabus (*Channa striata*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Adhayanti, I., dan Ahmad, T. 2021. Kadar Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Segar (*Hylocereus S*). *Media Farmasi*, 17(2). 157-161.
- Amanto, B. S., Siswanti, S., dan Atmaja, A. 2015. Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana valetton & van zijp*) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2). 107-114.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Angelia, I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*. 4(1).19-23.
- Anggraini, Dewi, dan Sayuti. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam Dan Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*. 7(2). 123-136.
- Anindyajati, M., Dwiloka, B., dan Al-Baarri, A. 2022. Kekenyalan, Kadar Lemak, Kadar Protein Dan Mutu Hedonik Bakso Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) Berdasarkan Potongan Komersial Karkas. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(2). 32-37.
- Aufa, R. 2014. Perbandingan Kadar Protein Dalam Daging Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Yang Diawetkan Menggunakan Garam Dan Khitosan. [Skripsi]. Institut Agama Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Azzahra, G. 2017. Model Dinamika Sistem Logistik Ikan Tuna di Kota Padang. [Tugas Akhir]. Universitas Andalas. Padang.

- Baharsyah, I. 2017. Jus Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Asam Urat Dan Tingkat Kerusakan Ginjal Tikus Wistar. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Biswas, O., Kandasamy, P., and Das, S. K. 2022. Effect Of Dragon Fruit Peel Powder On Quality And Acceptability Of Fish Nuggets Stored In A Solar Cooler ($5\pm 1^{\circ}$ C). *Journal of Food Science and Technology*. 59(9). 3647-3658.
- BPOM. 2008. Informatarium Obat Nasional Indonesia, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Cacatian, S. B., dan Guittap, L. J. V. 2018. Production, Proximate Analysis and Functional Properties of Dragon Fruit Peel Powder. *IAMURE International Journal of Ecology and Conservation*. 25(1). 1-1.
- Chen J., Khandelwal N., Liu Z. and Funami T. 2013. Influences of Food Hardness on The Particle Size Distribution of Food Boluses. *Arch. Oral Biol*. 58. 293–298.
- Citra, M. 2019. Pengaruh Metode Blanching Terhadap Karakteristik Pisang Kering (*Musa sp*). [Skripsi]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Daniel, R. S. 2014. Kajian Kandungan Zat Makanan Dan Pigmen Antosianin Tiga Jenis Kulit Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Sebagai Bahan Pakan Ternak. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- David, V., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah dan Ekstrak Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan Utilization. *Jom Faperta*, 5. 1–14.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat. 2015. Laporan Kinerja Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sumatera Barat 2015. Provinsi Sumatera Barat.
- Dreeling, N., P. Allen, and F. Butler. 2000. Effect of Cooking Method on Sensory and Instrumental Texture Attributes of Low-fat Beef Burgers. *LWT-Food Science and Technology*. 33. 234 – 238.
- Eka, P, C. 2023. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Sosis Daging Sapi Giling. [Skripsi]. Universitas Semarang.
- Elsa, Z.H. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Pastry Cream. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang

- Fitri, M. M. 2016. Efektivitas Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Pewarna, Antioksidan, Dan Antimikroba Pada Sosis Daging Sapi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*. 17(1). 45-52.
- Garnida, Y., Widianara, T., dan Rachmat, F. S. 2020. Kajian Lama Pembekuan Dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi (*Bos primigenius Taurus*), Ayam Broiler (*Gallus domesticus*), Ikan Patin (*Pangasius sp*) Dan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*) Yang Dithawing. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 7(2). 78-86.
- Hadinoto, H., dan Najah, F. H. 2023. Pengaruh Metode Peleleha (Thawing) Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(3). 716-723.
- Hafiludin, H., dan Najah, F. H. 2023. Pengaruh Metode Pelelehan (Thawing) Terhadap Mutu Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 17(3). 716-723.
- Hamad, A. M. 2021. Evaluation of Dietary Fiber and the Effect on Physicochemical Properties of Foods. *Int J Sci Res Sci Technol*. 421-33.
- Harahap, E. S., Yurliasni, Y., Hanum, Z., Abubakar, A., dan Fitri, C. A. 2023. Efektivitas Penambahan Tepung Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Antioksidan Dan Total Plate Count Sosis Daging Sapi Pada Suhu Dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap)*. 10. 161-166.
- Haschke, F., N. Haiden, P. Detzel, B. Yarnoff, B. Allaire, E. HaschkeBecher. 2013. Feeding Patterns During The First 2 Years And Health Outcome. *Annals of Nutrition and Metabolism*. 62. 16-25.
- Hasniar, R. M., dan Fadilah, R. 2019. Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Organoleptik Pada Bakso Tempe Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*. 5(1). 5189-5200.
- Huzaibah, E., Asrawaty, A., dan Gobel, M. 2018. Kualitas Kimia Dan Organoleptik Burger Ikan Tuna Yang Disubstitusi Dengan Tepung Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1). 1-8.
- Juliana, M. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Bayam Merah Terhadap Karakteristik Mie Kering Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.

- Kaban, D. H., Timbowo, S. M., Pandey, E. V., Mewengkang, H. W., Palenewen, J. C., Mentang, F., dan Dotulong, V. 2019. Analisa Kadar Air, Ph, Dan Kapang Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap Yang Dikemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 7(3). 72-79.
- Kantun, W., Malik, A.A., dan Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang (*Thunnus albacares*) Untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *JPHPI*. 18(3). 303-314.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D., Saputri, I. S., dan Nuhriawangsa, A. M. P. 2020. Kualitas Fisik Dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Dengan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleraceae*). *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*. 18(1). 66-72.
- Kementerian Kesehatan R.I. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan R.I.
- Kori, Y. 2017. Isolate Pectin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Pemanfaatannya sebagai Pengikat pada Sediaan Pasta Gigi. Vol 14 (1). 116
- Kristianto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Depok: Penebar Swadaya.
- Lidiasari, E., Tarigan, I. B., Hamzah, B., Panggabean. 2023. Rasio Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) dan Pati Ganyong (*Canna discolor*) Terhadap Karakteristik Pempek Ikan Rucah. *Jurnal Fishtech*. 12(1). 37-46.
- Lina, A., Dewi, L., dan Sri, H. 2019. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Terhadap Fisikokimia Sosis Ikan Bandeng. *Teknologi Pertanian. Universitas Semarang*.
- Martha, S. (2019). Uji Aktivitas Antioksidan Dari Beberapa Fraksi Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*. 4(1). 33-38.
- Minerva, J. G. K., Larasati, D., dan Hariyati, S. 2021. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Kulit Buah Naga Terhadap Sifat Fisikokimia Bakso Ikan Belanak. *Teknologi Pertanian. Semarang*.
- Monicarani. 2017. Karakteristik Konsentrat Protein Ikan Dari Chunk Meat Tuna (*Thunnus albacares*). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Muhamad, G. 2021. Analisis Bioekonomi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Di PPN Palabuhan Ratu. [Skripsi]. Universitas Satya Negara Indonesia. Jakarta.

- Murthy, L. N., Rao, B. M., dan Prasad, M. M. 2012. Biochemical and microbiological evaluation of tuna loin processing waste. *Fishery Technology*. 49. 45-49.
- Nadia, C. 2021. Pengaruh Pemberian Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis*) Sebagai Suplemen Terhadap Sifat Fisik Daging Kelinci Lokal. [Skripsi], Universitas Andalas. Padang.
- Nadilla, R. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Nento, W. R., dan Ibrahim, P. S. 2017. Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna (*Thunnus albacares*.) Selama Penyimpanan Beku. *Journal Of Agritech Science (JASc)*. 1(2). 75-81.
- Nguju, A. L., Kale, P. R., dan Sabtu, B. 2018. Pengaruh cara memasak yang berbeda terhadap kadar protein, lemak, kolesterol dan rasa daging sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*. 5(1). 17-23.
- Nurminabari, I. S., Widiantara, T., dan Irana, W. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Dengan Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) Terhadap Karakteristik Teh Celup Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Pasundan Food Technology Journal*. 6(1).18-22
- Puspitasari, N.A dan S. Handajani. 2015. Pengaruh Bentuk Dan Subtitusi Ampas Tahu Terhadap Hasil Jadi Burger Ayam. *E-journal Boga*. 4 (1). 183-191
- Rahman, Y., dan Ismanto, A. 2022. Komposisi Kimia, Karakteristik Fisik dan Nilai Organoleptik Nugget Itik Manila (*Cairinamoschata*) yang diberi Pakan Limbah Pasar Samarinda. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 3(2). 94-101.
- Rahmi, N. A. 2017. Pengaruh Suhu Dan Waktu Steam Blanching Terhadap Vitamin C, Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (*Solanum lycopersicum*) Dengan Penambahan Tepung Onggok. [Skripsi]. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Ratulangi, F. S., dan Rimbing, S. C. 2021. Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Zootec*. 41(1). 230-239.
- Ridho, F. A. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*). [Tesis]. Padang. Universitas Andalas.

- Rimbawan, B. 2016. Pengaruh Penanganan Bahan Baku Loin Yang Berbeda Terhadap Kualitas Tuna Steak Beku Di Pt. Hatindo Makmur Benoa Bali. [Skripsi]. Universitas Warmadewa.
- Riyada, D. 2022. Mempelajari Jangka Waktu Blansing Dengan Uap Air Terhadap Beberapa Karakteristik Tepung Telur. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*. 2(2). 136-145.
- Rochmawati, N. 2019. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Sebagai Tepung Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3). 19-24.
- Rosyidah, A. Z., dan Ismawati, R. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganekaragaman Lauk Pauk Dari Daun Kelor (*Moringa oleivera*). *E-journal Boga*. 5(1).17-22.
- Rumondor, D. B. J., dan Tinangon, R. M. 2021. Karakteristik Fisikokimia Dan Evaluasi Sensori Burger Daging Sapi Menambahkan Bubuk Cengkeh (*Syzygium aromaticum*). *Zootec*. 41(2). 506-514.
- Rusman, N. H. 2019. Potensi Limbah Kulit Buah sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Edible Film. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*. 97-98.
- Sali, F., Asnani, A., dan Suwarjoyowirayatno, S. 2020. Mutu kimia dan organoleptik Nugget Ikan Barakuda (*Sphyraena jello*) dengan substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Fish Protech*. 3(1). 1-8.
- Sarofatin, A., dan Wahyono, A. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kulit Buah Naga Merah. In *Implementasi IPTEK dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional*. 64-71.
- Setyaningsih, Dwi; Apriyantoni, Anton; Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Sharefiabadi, E., dan Serdaroglu, M. 2020. Pectin: Properties And Utilization In Meat Products. *Food and Health*. 7(1). 64-74.
- Shofiati, A., Andriani, Anam. 2014. Kajian Kapasitas Antioksidan Dan Penerimaan Sensoris Teh Celup Kulit Buah Naga (*Pitaya fruit*) Dengan Penambahan Kulit Jeruk Lemon Dan Stevia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2).
- Siswanto., Budisetyawati., dan Ernawati, F. 2013. Peran Beberapa Zat Gizi Mikro dalam Sistem Imunitas. *Gizi Indon*. 36 (1): 57-64.

- Suhaima, N. R. 2018. Karakteristik Fisika, Kimia dan Organoleptik Patty burger Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Substitusi Kentang (*Solanum tuberosum*). [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Sumardana, G., Syam, H., dan Sukainah, A. 2017. Substitusi Tepung Bonggol Pisang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 145-157.
- Suryaningsih, L., Gumilar, J., Putranto, W. S., Pratama, A., Wulandari, E., dan Utami, D.T. 2024. Pengaruh Penambahan Jenis Tepung Yang Berbeda Pada Burger Sapi Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik. *JTHP*. 5(1). 121-132.
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F., dan Woriwun, S. 2020. Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(1). 1-9.
- Soukotta, D., Matruty, T. E., Setha, B., Tapotubun, A. M., Leiwakabessy, J., dan Tupan, J. 2023. Penerapan Teknologi Surimi Dari Tetelan Ikan Tuna Dan Pengolahan Produk Kaki Naga. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. 7(1). 31-41.
- Swarno, G. 2015. Kualitas Fisik (pH, WHC, Susut Masak, Tekstur) Dan Organoleptik Bakso Daging Kalkun. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Thalia, C. U., Chrisnasari, R., dan Dewi, A. D. R. 2020. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Fungsional Bawang Putih (*Allium sativum*). *KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi*. 1(1) 1-14.
- Triani, A. 2019. Ekstraksi Tulang Kepala Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Dengan Metode Xrf (X-Ray Fluorescence). [Skripsi]. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Utami, W., Mardawati, E., dan Putri, S. H. 2020. Pengujian Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Masker Gel Peel Off. *Jurnal Industri Pertanian*. 2(1).
- Uyunun. 2020. Analisis Prospektif Usaha Produk Olahan Abon Ikan Cv. Aroma Food Kota Banda Aceh. [Tesis]. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Wahyuni, S., Ukhty, N., Akbardiensyah, dan Fitriani. 2023. Analisis Perubahan Nilai Gizi Selama Proses Pembuatan Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp*) Di Koperasi Aceh Food Jelly. *J. Fish Protech*. 6(2). 92-99.

- Wela, D. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Mutu Tepung Bakso Instan Tetelan Merah Tuna. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Windi, A. P. 2022. Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Bakso Ayam. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Wirawan, Y., Rosyidi, D., dan Widyastuti, E. S. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1). 52-57.
- Yamashita, Y., Yabu, T., dan Yamashita, M. 2010. Discovery Of The Strong Antioxidant Selenoneine In Tuna And Selenium Redox Metabolism. *World Journal Of Biological Chemistry*. 1(5). 144.
- Yati, K., Ladeska, V., dan Wirman, A. P. 2017. Isolasi Pektin Dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengikat Pada Sediaan Pasta Gigi. *Media Farmasi*. 14(1). 1-16.
- Yenrina, R., Sayuti, K., dan Anggraini, T. 2016. Research Article Effect of Natural Colorants on Color and Antioxidant Activity of “KolangKaling” (Sugar Palm Fruit) Jam. *Pakistan Journal of Nutrition*, 16 (2), 69–76.

