

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, Y. 2018. *Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional*. Universitas Hasanuddin, Makassar
- Anonim, 1992. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Anonim, 1995. SNI 01-3713-1995 Es Krim. Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Anonim, 2018. Rice Bran. U.S Department of Agriculture (USDA). <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/396831/nutrients>
- Apriantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor
- Arana, I. 2012. *Physical Properties of Foods: Novel Measurement Techniques and Applications*. CRC Press. p. 385. ISBN 9781439835364. Bosa Roca, USA
- Damayanthi, E dan Listyorini, D.I. 2006. *Pemanfaatan Tepung Bekatul Rendah Lemak Pada Pembuatan Keripik Simulasi*. Jurnal Gizi dan Pangan, November 2006 1(2): 34-44
- De Garmo, E. P., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. Mac Millan Publishing Co. New York.
- Emil, S., 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Yogyakarta: Lily Publisher
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E., dan Fibrianto, K. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta
- Fadmawati, G.A.Y., Karyantina, M., dan Mustofa, A. 2019. *Karakteristik Fisikokimia Es Krim Dengan Variasi Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sawi Hijau (*Brassica rapa var. Parachinensis L.*)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 13 No. 1 Juni 2019. ISSN : 1978-4163
- Fellows, P.J. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip Dan Praktik*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta
- Hardaning, A. M., 2014. *Kandungan Zat Gizi, Sifat Fisik Dan Tingkat Penerimaan Es Krim Kacang Hijau Dengan Penambahan Spirulina (Skripsi)*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Herdiani, N dan Putri, E.B.P. 2018. *Efek Antioksidan Ektrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Makrofag Alveolar Tikus Yang Dipapar Asap Rokok*. Conference on Innovation and Application of Science and

Technology (CIASTECH 2018) Universitas Widyagama Malang, 12 September 2018

- Hilmansyah, C.Y. 2011. *Fortifikasi Bekatul Padi dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Gizi Es Krim* (Skripsi). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Ismunandar.2004. *Dibalik Lembutnya Es Krim*. <http://www.kimianet.lipi/go.id>
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Lisdyareni, F.N.M., Widarta, I.W.R., dan Sugitha, I.M. 2015. *Pengaruh Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim*. Denpasar: Universitas Udayana
- Nurliyana, R., Zahir, I. S., Suleiman, K. M., Aisyah, M. R., and Rahim, K.K. 2010. *Antioxidant Study Of Pulps And Peels Of Dragon Fruits: A Comparative Study*. International Food Research Journal. 17 : 367-375
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta, Agromedia Pustaka
- Padaga, M dan Manik. (2005). *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Pratiwi, B.M., Rizqiati, H., dan Pratama, Y. 2018. *Pengaruh Substitusi Buah Naga Merah terhadap Aktivitas Antioksidan, pH, Total Bakteri Asam Laktat dan Organoleptik Kefir Sari Kedelai*. Universitas Diponegoro, Semarang
- Puspitarini, R. 2012. *Kandungan Serat, Lemak, Sifat Fisik dan Tingkat Penerimaan Es Krim Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bekatul Beras Dan Ketan* (Skripsi). Semarang: Universitas Diponegoro
- Rahayu, M. S. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Rebecca, O.P.S., Boyce, A.N., dan Chandra, S. 2010. *Pigment Identification and Antioxidant Properties of Red Dragon Fruits (Hylocereus polyrhizus)*. African Journal of Biotechnology, 9 (10), 1450-1454.
- Sukardi. 2001. *Antioksidan Alami Sebagai Pengawet Makanan dan Pemelihara Kesehatan Tubuh*. Jurnal Ilmiah Bestari, No. 31, Th XIV, 2001
- Suprayitno, E., Kartikaningsih, H. dan Rahayu, S., 2001. *Pembuatan Es Krim dengan Menggunakan Stabilisator Natrium Alginat dari Sargassum sp*. Jurnal Makanan Tradisional Indonesia, 1(3), pp.23-27.

- Susanty, A. dan E. Sampepana. 2017. *Pengaruh Masa Simpan Buah Terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Jurnal Riset Teknologi Industri. 11(2) :76-82.
- Susilorini, E.T dan E, M. Sawirti. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Tuarita, M.N, Sadek, N.F., Sukarno., Yuliana, N.D dan Budijanto, S. 2017. *Pengembangan Bekatul Sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Umar, R., Siswosubroto, S.E., Tinangon, M.R., dan Yelnetty, A. 2019. *Kualitas Sensoris Es Krim Yang Ditambahkan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Zootec Vol. 39 No. 2 : 284 – 292.
- Wahyuni, R. 2012. *Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4(1): 7192.
- Waladi, Johan V.S dan Hamzah, F. 2015. *Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus.) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim*. Jom Faperta Vol. 2 No. 1 Februari 2015 Universitas Riau
- Widianingsih, M. 2016. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus (F.A.C Weber) Britton&Rose) Hasil Maserasi Dan Dipekatkan Dengan Kering Angin*. Jurnal Wiyata. 3(2) : 146-151
- Yen, G-C dan Chen, H-Y. 1995. *Antioxidant Activity of Various Tea Extracts in Relation to Their Antimutagenicity*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 43 (1), 27-32