

## DAFTAR PUSTAKA

- Alip, Desi., Muhammad, sa'ad. 2024. Pengujian Kadar Senyawa Flavonoid Ekstrak Terpurifikasi Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Pharmacy Medical Journa*. Vol.7 No.1, 2024.
- Aprillia, Bella. 2024. *Pengaruh Derajat Halus Simplisia Terhadap Rendemen Ekstrak Etanol 96% Dan Skrining Fitokimia Pada Daun Gandaria (Bouea Macrophylla Griff)*. Diploma Thesis, Universitas Borneo Lestari.
- Amila, A., & Sembiring, E. 2021. The Effect Of Beetroot Biscuits (*Beta Vulgaris*) On The Hemoglobin Level Of Patients With Pulmonary Tuberculosis. *The Indonesian Journal Of Public Health*, 16(1), 43.
- Amalia, H. N., & Azara, R. 2023. *Effect of Gelatin and Sucrose Concentration on the Characteristics of Pineapple Jelly Candy (Ananas comosus L.)*. UPS Archive, 12(1), 67–77.
- Angeline, K. A. S., Putra, T. A., & Irawan, A. 2023. *Ekstraksi zat warna alami dan identifikasi metabolit sekunder ekstrak etanolik umbi bit (Beta vulgaris L.)*. QUIMICA: Jurnal Kimia Sains dan Terapan, 5(1), 5–9.
- Angraini, D. Saragani, N. 2019. Pengaruh Pemberian Jus Buah Bit Terhadap Kenaikan Kadar Hb pada Ibu Hamil Trimestet III. *Jurnal Darul Azhar* Vol. 8 No. 1.
- Anugroho, D. 2016. *The Art Of Medicine*. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC International. 2005. *Official Methods of Analysis (18th ed.)*. Maryland: AOAC International.
- Asra, R., Yetti, R. d., Ratnasari, D., & Nessa. 2020. Physicochemical Study of Betasianin and Antioxidant Activities of Red Beet Tubers (*Beta Vulgaris L.*). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 3(1), 14-21.
- Aulia, D. N., Wulandari, L. P., & Sari, P. R. 2022. Ekstraksi senyawa bioaktif dari umbi bit merah (*Beta vulgaris L.*) menggunakan pelarut etanol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 47–54.
- Aulya, Y., Siauta, J. A., & Nizmadilla, Y. 2022. Analisis Anemia pada Remaja Putri. <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPPP>.

- Azeredo, H.M.C. 2009. Betalains: properties, sources, applications, and stability – a review. *International Journal of Food Science & Technology*, 44(12), 2365–2376.
- Bastanta, D., T. Karo-Karo dan H. Rusmarilin. 2017. Pengaruh perbandingan sari sirsak dengan sari bit dan konsentrasi gula terhadap sirup sabit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1): 102–108.
- BSN. 2014. SNI 3719:2014. Minuman Sari Buah.
- Bourne, M. C. 2002. *Principles of objective texture measurement*. Dalam *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement* (hlm. 107–188). Academic Press.
- BPOM RI. 2020. Metode Uji Mineral menggunakan ICP-OES. Kode Metode: 18-13-1/MU.
- BPOM RI. 2020. Metode Uji Mineral menggunakan ICP-OES. Kode Metode: 18-13-1/MU.
- Burey, P., Bhandari, B. R., Howes, T., & Gidley, M. J. 2009. Hydrocolloid gel particles: Formation, characterization, and application. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 49(4), 326–347.
- Chandra, Bani. Darmanto, YS. Nurcahya, Eko. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran Semi *Refined Carrageenan* dan Alginat dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 112–120.
- Clifford, T., Howatson, G., West, D. J., & Stevenson, E. J. 2018. *The potential benefits of red beetroot supplementation in health and disease*. *Nutrients*, 10(4), 1–26.
- Darna, A. R. P., M.L.M Timbuleng, E. M. L. M. T., Azzahroh, N., Khasanah, P. U., Arofah, G. E., & Kartikasari, M. N. D. 2019. PERI DALOR ( Permen Jeli Daun Kelor) : Inovasi Permen Kaya Antioksidan sebagai Solusi Kesehatan. *SEMAR ( Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 8(1), 35-39.
- de Benoist, B., McLean, E., Egli, I., & Cogswell, M. 2007. *Worldwide prevalence of anaemia 1993–2005: WHO Global Database on Anaemia*. *World Health Organization*.
- Dewi, M. E., & Nugraheni, R. W. 2023. Pengaruh metode ekstraksi terhadap aktivitas antioksidan ekstrak umbi bit. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 26(2), 112–119.

- Eka Rati Astuti. 2023. Literature Review : Faktor-Faktor Penyebab Anemia pada Remaja Putri. *Jambura Journal of Health Science and Research*, 5(2), 550-561.
- Ermanja, Muhammad. “Gelatin: Manfaat dan Cara Penggunaannya dalam Industri Makanan”. Global Solusi Ingredia, 19 April 2023, <https://globalsolusiingredia.com/blog/gelatin-manfaat-dan-cara-penggunaannya-dalam-industri-makanan>. diakses 19 Desember 2024.
- Firdilla Kurnia. 2023. Analisis Data : Definisi, Jenis, Model, Sampai Prosedurnya. <https://Dailysocial.id/Post/Analisis-Data>. diakses 19 Desember 2024
- Gede, Wiranata. 2022. Pengaruh Pelarut Dan Metode Ekstraksi Terhadap Kandungan Metabolit Sekunder Dan Nilai Ic50 Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Integrasi Obat Tradisional*. Vol.2 No.1 (2022) halaman 7-13 e-ISSN: 2963-2161.
- Gómez-Guillén, M. C., Giménez, B., López-Caballero, M. E., & Montero, M. P. 2011. *Functional and bioactive properties of collagen and gelatin from alternative sources: A review*. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1813–1827.
- Hardani, S. N. W. 2013. Pembuatan Es Krim Probiotik dari Buah Bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna dan Perisa Alami dengan Ice Cream maker. Tugas Akhir Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hendarto, A., Febriyanto, R. and Kaban, R.K. 2018. Defisiensi besi dan anemia defisiensi besi pada anak remaja obes. *Sari Pediatri*, 20(1), pp.1-6.
- Herbach, K.M., dkk. 2004. Stability and color changes of betaxanthin pigments from yellow beet (*Beta vulgaris L*) during processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(9), 2978–2985.
- Herbach, K. M., Stintzing, F. C., & Carle, R. 2006. *Betalain stability and degradation — Structural and chromatic aspects*. *Journal of Food Science*, 71(4), R41–R50.
- Honestdocs. “Efek Samping Buah Bit”. Honestdocs. 12 Oktober 2023. <https://www.honestdocs.id/jangan-anggap-remeh-10-efek-samping-buah-bit-ini>. diakses 19 Desember 2024
- Hurrell, R., & Egli, I. 2010. *Iron bioavailability and dietary reference values*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 91 (5), 1461S–1467S.
- Kemenkes, R. I. 2016. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*. Jakarta.

- Kemenkes, R. I. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementetian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan No. 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi.
- Kemenkes, R. I. 2020. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. Jakarta.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kumar, A., Singh, P., & Sharma, R. 2023. Advanced analytical methods for pH measurement in complex food matrices. *Journal of Food Science and Technology*, 60(8), 2234-2245.
- Kurniawati, N., Puspitasari, D., & Lestari, R. 2020. Validasi metode spektrofotometri UV-Vis untuk analisis ion logam dengan prinsip hukum Lambert–Beer. *Indonesian Journal of Chemistry and Analytical Science*, 3(1), 12–19.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.)*. Springer.
- Liu, H., Guo, X., Li, W., Wang, Q., & Chen, M. 2018. *Effect of different hydrocolloids on texture and sensory properties of jelly*. *Food Hydrocolloids*, 82, 1–7.
- Lu, Y., Dong, W., Wang, Z., & Chen, Y. 2020. Characterization of aroma compounds in beetroot juice by GC–MS and GC–O. *Journal of Food Science*, 85(2), 321–330.
- Lee, S.H., Kim, J.H., & Park, S.Y. 2021. Determination of dietary fiber in cereal products using enzymatic-gravimetric method. *Journal of Cereal Science*, 98, 103162.
- Lestari, IP., Lipoeto, NI., Almurdi. 2018. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehaatan Andalas* 2018;6(3): 507-11.
- Liu, Y., Zhang, W., & Wang, H. 2023. Zinc analysis in functional foods using atomic absorption spectrophotometry. *Food Analytical Methods*, 16(5), 1123-1134.

- Mardiana., Meldawati., Nurul, H. 2023. Efektivitas Konsumsi Buah Naga dan Fe terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil dengan Anemia. *JURNAL JRIK* Vol 3 No. 3 – E-ISSN : 2827-8372 P-ISSN : 2827-8364.
- Martinez, M., Rodriguez, J., & Garcia, C. 2020. Sensory evaluation techniques for novel food products: A review. *International Journal of Food Science*, 55(3), 1089-1102.
- Martínez, R. M., dkk. 2022. *Effect of processing on betalains: Stability and application in food products. Food Chemistry*, 366, 130494.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). CRC Press.
- Mulyani Y, Dewi Nurlaela Sari. 2020. The Effect of Dragon Fruit Juice and Honey On The Improvement of Pregnant Women's Hb. *STRADA Jurnal Ilmiah Kesehatan* Vol.9 No.2 November 2020 Page.1409-1414.
- Montolalu, S. 2013. Sifat Fisiko-Kimia Dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). Jurnal fakultas pertanian. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Mukhriani. 2014. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Pewarna Alami untuk Edible Film. Laporan Proyek S-1 Pendidikan Kimia. Palembang: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Palembang.
- Myrosha. "Dragon Fruit On a Wooden Board". Shutterstock. 6 April 2021. [https://www.shutterstock.com/image-photo/dragon-fruit-on-wooden-board-616057454?utm\\_campaign=image&utm\\_medium=googleimages&utm\\_source=iptc..](https://www.shutterstock.com/image-photo/dragon-fruit-on-wooden-board-616057454?utm_campaign=image&utm_medium=googleimages&utm_source=iptc..) Diakses 12 Mei 2025
- Nall, R. (2021). What are the proven benefits of dragon fruit? Retrieved from <https://www.medicalnewstoday.com/articles/324655>. Diakses 12 Mei 2025
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis* (5th ed.). Springer.
- Nuraeni, R., Sari, P., Martini, N., Astuti, S., & Rahmiati, L. 2019. Peningkatan Kadar Hemoglobin melalui Pemeriksaan dan Pemberian Tablet Fe Terhadap Remaja yang Mengalami Anemia Melalui "Gerakan Jumat Pintar". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 5(2), 200- 221.
- Nugraheni, M. 2014. Pewarna alami Sumber daya dan aplikasinya pada makanan dan kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Nur and Maharani, Fahira, Rahmawati Putri. 2022. *Validasi Metode Uji Penentuan Kadar Besi Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Oktaviani, E. P., Purwijantiningsih, LM. E., & Pranata, F. S. 2014. Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik dengan Variasi Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, 1-15.
- Oktachiriyah, H. 2020. Penetapan Kadar Mineral, Besi, Kalium, dan Magnesium pada Buah Bit Merah ( *Beta Vulgaris L.*) Segar dan Rebus secara Spektrofotometri Serapan Atom. Universitas Sumatera Utara.
- Otálora, C. M., Bonifazi, E. L., Fissore, E. N., Basanta, M. F., & Gerschenson, L. N. (2016). *Thermal stability of betalains in by-products of the blanching and cutting of Beta vulgaris L. var conditiva*. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66(4).
- Park, J.H., Lee, K.S., & Kim, Y.J. 2024. Determination of iron content in fortified foods using AAS method. *Food Chemistry*, 425, 135872.
- Pathare, P.B., dkk. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: A review. *Food and Bioprocess Technology*, 6, 36–60.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih yang Diinduksi Aloksan. (Skripsi). Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Paznocht, L., Vejrazka, K., & Smrcek, R. 2020. *Beetroot as a source of bioactive compounds for health improvement*. *Foods*, 9(12), 1671.
- Permanasari, I., Mianna, R., & Wati, Y. S. 2021. Remaja Bebas Anemia Melalui Peran Teman Sebaya. Gosyen Publishing.
- PhamEasy. 2022. 10 Health benefits and recipes of dragon fruit (Pitaya}. Retrieved from <https://phameasy.in/blog/10-healthbenefits-and-recipes-of-dragon-fruitpitaya>. Diakses 12 Mei 2025
- Prariwi, W. R. 2020. Efektifitas Pemberian The Daun Kelor Terhadap Siklus Menstruasi dan Hemoglobin pada Remaja Anemia di Kabupaten SIDRAP. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 15(1), 39-44.
- Putri, S. M. N. P. 2016. Identifikasi dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin dari Ekstrak Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). Universitas Negeri Semarang.

- Putri, H. 2018. Analisis Sifat Organoleptik dan Mutu Permen Jelly dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 45–52.
- Putri, R. A., & Nugroho, A. A. 2019. Validasi metode spektrofotometri UV-Vis untuk analisis kuantitatif zat aktif dalam sediaan farmasi. *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product*, 2(1), 45–52.
- Rahman, M. A., Rahman, F., Rahman, M. M., & Rahman, M. M. 2017. Validation of UV–Vis spectrophotometric method for quantitative determination of iron (II) in pharmaceutical formulations. *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2017, 1–7.
- Rahmawati, N., Siregar, A. M., & Lestari, Y. 2023. Pembuatan simplisia dari umbi bit dan karakterisasi senyawa aktifnya. *Indonesian Journal of Herbal Science*, 8(2), 68–74.
- Rini, N. Puspa, S. Neneng, M. Sri, A. Lina, R. 2019. Peningkatan Kadar Hemoglobin melalui Pemeriksaan dan Pemberian Tablet Fe Terhadap Remaja yang Mengalami Anemia Melalui “Gerakan Jumat Pintar”. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. Vol.5, No.2, Agustus 2019, Hal 200 – 221.
- Riskesdas. (2018). Prevalensi Anemia Menurut Karakteristik. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Rismandari, M., Agustini, T.W. dan Amalia, U. 2017. Karakteristik PermenJellydengan Penambahan IOTA Karagenan dari Rumput Laut *Eucheumaspinosum*. *Jurnal of Fisheries Science and Technology*, 12(2), 103-108.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 2008. Sayuran dunia 2. Edisi kedua. ITB, Bandung.
- Rosselinda, R., Hasibuan, R., & Lubis, L. 2018. Uji Mutu Permen Jelly Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Gula dan Gelatin. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(2), 191–200.
- Sembiring, E., Syapitri, H., & Amila, A. 2021. Anemia Management Model In Pulmonary Tuberculosis Using Beetroot And Tomato Combined With A High-Calorie And High-Protein Diet. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 6(1), 109–116.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. 2015. Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Agric*, 27(1 & 2), 38-43.

- Simanungkalit, S. F., Simarmata, O. S. 2019. Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Remaja Putri yang Berhubungan dengan Status Anemia. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 47(3), pp. 175-182.
- Singh, S. B. 2020. *Spectroscopic determination of iron by 1,10-phenanthroline method*. Department of Chemistry, NIT Raipur.
- Silva, F. V. M., Figueiredo, C. A., & Silva, B. M. 2020. *Water activity and its importance in food preservation: A critical review*. *Food Reviews International*, 36(4), 271–288.
- Soekarto, S. 2020. *Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Soleha, N., Astriana, A., & Amirus, K. 2020. Pemberian jus buah naga mempengaruhi kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 6(3), 335–341.
- Stone, H., & Sidel, J. L. 2004. *Sensory evaluation practices\* (3rd ed.)*. Academic Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiarso, D., Widiyanti, R., Zahranisa, K., Putro, H. S., & Ediati, R. 2019. *Optimization of five reducing agents using UV-Vis spectrometry for reduction of iron (III) to iron (II)*. *Asian Journal of Chemistry*, 31(9), 2091
- Suryani, D., Nurhasanah, & Yuliani, N. 2020. Analisis kadar besi (Fe) dengan metode spektrofotometri UV-Vis menggunakan kompleks 1,10-fenantrolin. *Jurnal Analis Farmasi*, 5(2), 55–62.
- Tadimalla, R.T. 2022. 13 Health benefits of dragon fruit and how to eat it. Retrieved from <https://www.stylecraze.com/articles/amazing-benefits-of-dragon-fruit>. Diakses 15 Mei 2025.
- Tarahi, M., Mohamadzade Fakh-davood, M., Ghaedrahmati, S., Roshanak, S., & Shahidi, F. 2023. *Physicochemical and sensory properties of vegan gummy candies enriched with high-fiber Jaban watermelon exocarp powder*. *Foods*, 12(7), 1478.
- Thompson, R.S., Wilson, M.E., & Brown, J.L. 2022. Energy value calculation in food products: Current approaches and future perspectives. *Journal of Food Composition and Analysis*, 107, 104397.

- Triana, Belqis. 2019. Variasi Konsentrasi Hcl dan Lama Waktu Ekstraksi dengan Metode Sonikasi terhadap Ekstrak Pektin Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). UNEJ.
- Tontul, I., & Topuz, A. 2022. *Water activity and its influence on food shelf life: A mini-review. Journal of Food Measurement and Characterization*, 16, 1234–1241.
- United Nations. 2022. The Sustainable Development Goals Report 2022. New York: United Nations Publications.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2023. *FoodData Central: Beet, raw*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/168385/nutrients>. Diakses 18 Mei 2025
- USDA (United States Department of Agriculture). 2023. *Gelatin, dry powder, unsweetened*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173697/nutrients>. Diakses 18 Mei 2025
- Varela, P., & Fiszman, S. M. 2011. Exploring consumers' knowledge and perceptions of hydrocolloids used as food additives and ingredients. *Food Hydrocolloids*, 25(6), 1389–1396
- Van Steenis. (2008). *Flora*, Cetakan ke-12. Jakarta: PT. Pradnya Paramita
- Vifta, R., Rahmawati, A., & Pratiwi, R. 2022. Pengaruh metode ekstraksi terhadap rendemen dan kandungan fitokimia ekstrak tanaman obat. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 9(2), 85–92.
- W. M. Gardner, C. Razo, T. A. McHugh. 2023. Prevalence, years lived with disability, and trends in anaemia burden by severity and cause, 1990-2021 : findings from the Global Burden of Disease Study 2021. *The Lancet Haematology*, vol. 10, no. 9, pp. e713-e734.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization (WHO). 2021. Global Anaemia Estimates. Global Anaemia Estimates in Women of Reproductive Age.
- Wu, D., Yu, X., & Sun, D.-W. 2018. *The influence of water activity on food texture and structure: A review. Trends in Food Science & Technology*, 81, 128–136.
- Wu, X., Yang, Z., & Li, W. 2021. Analysis of calcium in food supplements using atomic absorption spectrometry. *Food Chemistry*, 338, 127822.

- Wulandari, D., Sugiyanto, S., & Tawarniate, A. Z. 2023. *Characteristics of jelly candy based on bovine split hide gelatin*. Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran, 23 (1), 14–21.
- Yang, Y., Zhou, X., & Chen, Q. 2023. Recent advances in protein analysis methods for food products. *Food Research International*, 165, 112289.
- Yenny, A., Jenny, A., Yasmin, N. 2022. ANALISIS ANEMIA PADA REMAJA PUTRI. Jurnal Penelitian Perawat Profesional, Vol 4, No 4, e-ISSN 2715-6885; p-ISSN 2714-9757.
- Zhang, X., Chen, F., Wang, M., & Chen, H. 2018. Aroma-active compounds in red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) detected by gas chromatography–olfactometry. *Food Research International*, 108, 186–195.
- Zhang, W., Liu, H., & Chen, Y. 2024. Fortification of food products with *Moringa oleifera* extract: Technological aspects and consumer acceptance. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 89, 103-115.