

DAFTAR PUSTAKA

1. Pitojo dan Zumiaty. 2013. Pewarna Nabati Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
2. Nugraheni, Mutiara. 2014. Pewarna Alami: Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan. Graha Ilmu : Yogyakarta.
3. Denpost. 2016. Ditemukan Kue Kering Pakai Pewarna Tekstil. Denpasar: Denpost.
4. Anonim. 2017. Jelang Ramadhan, Pemkot Jaktim Sidak Makanan. Jakarta Timur: Kota Administrasi Jakarta Timur.
5. Novitasari, Chalida. 2015. Tinjauan Variasi Campuran Pati Garut dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Proksimat. Skripsi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Yogyakarta.
6. Faridah, Anna. 2008. Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
7. Ginting, Erliana, dkk. 2011. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional dalam Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1 – 2011.
8. Aulia, Riezky, dkk. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Secang (*Caesalpinhiasappan L.*) terhadap Kualitas Sensoris dan Mikrobiologis Kue Bolu Kukus dalam Jurnal Kesehatan Masyarakat Volume 3, Nomor 1, Januari 2015.
9. Hayati, Siti. 2014. Pembuatan Cookies dari Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Syiah Kual.
10. Winarno, F. G dan Titi Sulistyowati. 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminasi. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
11. Cahyadi, Wisnu. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
12. Anonim. 2012. Sari Secang. Dari <http://sarisecang.blogspot.co.id/2012/09/secang.html>. Diakses tanggal 5 Juli 2017.
13. Anonim. 2015. Manfaat Buah Labu Kuning. Dari <http://www.sentrashop.com/manfaat-buah-labu-kuning-bagi-kesehatan>. Diakses tanggal 5 Juli 2017.
14. Yuli. 2014. Kandungan Gizi dan Manfaat Ubi Jalar Ungu. dari www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-gizi-dan-manfaat-ubi-jalar-ungu.html. Diakses tanggal 5 Juli 2017.
15. Mas Ad. 2016. Cara Budidaya Buah Bit atau Tanaman Bit yang Baik dan Benar. dari www.funadanflora.com/cara-budidaya-buah-bit-atau-tanaman-bit-yang-baik-dan-benar/. Diakses tanggal 6 Juli 2017.

16. Mahmud, Mien K, dkk. 2010. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
17. Kumalaningsih, Sri. 2007. Antioksidan Alami. Surabaya: Trubus Agrisarana.
18. Wijaya, Desy. 2011. Waspada! Zat Aditif dalam Makanan. Yogyakarta: Buku Biru.
19. Wahyuningrum, Retno, dkk. 2015. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Alpokat (*Persea Americana* Mill) dalam Jurnal Penelitian Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
20. Faridah, Anna. 2008. Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
21. Rita. 2014. 101 Resep Kue Kering Klasik dan Modern. Yogyakarta: Katahati.
22. Soekarto, Soewarno T. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor: IPB Press.
23. Deman, John M. 1990. Kimia Makanan. Bogor: ITB.
24. Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
25. Aritonang, Irianton, dkk. 2013. Mengolah Data dan Analisisnya. Yogyakarta: Leutika Nouvalitera.
26. Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
27. Prastowo, Agus, dkk. 2016. Efektifitas Pemberian Ekstra Putih Telur Terhadap Peningkatan Kadar Albumin Dan Il-6 Pada Pasien Tuberkulosis Dengan Hipoalbumin dalam Jurnal Penelitian Fakultas Kedokteran Vol. 1, Nomor 1, Juni 2016. Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.
28. Sona, Vienna dan Djoko Sungkono. 2012. Studi Eksperimen Distribusi Temperatur Nyala Api Kompor Bioetanol Tipe Side Burner dengan Variasi Diameter Firewall dalam Jurnal Penelitian Fakultas Teknologi Industri Vol. 1, September 2012. Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)
29. Angka Kecukupan Gizi (AKG). 2013. Jakarta.