

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy M. Azhar, Nuryanti Siti, M, Wahid Anam, Diah. 2017. Laporan Penelitian. *Ekstraksi Ubi Jalar Ungu Menggunakan Variasi Pelarut Serta Pemanfaatannya Sebagai Indikator Asam Basa*. Palu : Universitas Tadulako.
- Alsuhendra dan Ridwati, 2008. Laporan Penelitian. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*, Jakarta : Universitas Negeri Jakarta
- Anggraini, V.J, Ramdanawati Liska, dan Ayuantika Winda. 2018. Laporan Penelitian *Penetapan kadar antosianin total beras merah*. Bandung : Sekolah Tinggi Farmasi Bandung Jawa Barat
- Anonim 2015. Kalori Dalam Cendol Dan Fakta Gizi / www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/cendol. (1 Agustus 2019)
- Apriliana A.M, 2018. Laporan Penelitian. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta
- Depertemen Kesehatan Repubil Indonesia. 2003
- El Husna, Novita, dan Rohaya. 2013. *Laporan Penelitian. Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. Banda Aceh : Universitas Syiah Kuala.
- Imaningsih N, 2012. Laporan Penelitian. *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Sifat Pemasakan*. Panel Gizi Makan.
- Jackman, R.L. and Smith, J.L. 1996. *Anthocyanin and Betalains*. P. 244-309. London: Blackie Academic and Professional.
- Kartika, Bambang, Puji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. Laporan Penelitian. *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Marwati, S. 2010. *Aplikasi Beberapa Ekstrak Bunga Berwarna sebagai Indikator Alami pada Titrasi Asam Basa*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.

- Marwati, S. 2012. *Ekstraksi dan Preparasi Zat Warna Alami sebagai Indikator Titrasi Asam Basa*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pratama, Y. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Daun Jati (Tectona grandis) sebagai Indikator Titrasi Asam-Basa*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Priska Melania, Penai Natalia, Carvallo Ludovicus, dan Ngapa D.Y. 2018. Laporan Penelitian. *Antosianin dan Pemanfaatan*. Volume 6, Nomor 2 NTT : Universitas Flores
- Qomariyah Nurul, Santoso Imam, dan Efendi M. 2014. Laporan Penelitian. *Analisis Sikap Konsumen dan Kinerja Atribut Kopi Bubuk Sido Luhur. (Studi Kasus di UKM Kopi Bubuk Sido Luhur Kota Malang)* Malang : Universitas Brawijaya
- Rahman Maulana, dan Mardesci Hermiza. 2015. *Laporan Penelitian. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol*. Riau : Universitas Islam Indragir.
- Rozi Dan Krisdiana. 2005. Laporan Penelitian. *Prospek Ubi jalar Ungu Sebagai Makanan Sehat Dalam Mendukung Ketahanan Pangan*. Malang : Balai Penelitian Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian.
- Samber L. Natalia, Semangun Haryono, dan Prasetyo Budi. Laporan Penelitian. *Ubi jalar ungu Papua sebagai sumber antioksidan*. Salatiga, Jawa Tengah : Universitas Kristen Setya Wacana.
- Stuckey Burb (2012). *Surprising Stories And Science About Why Food Taste Good*. New York : Amerika Serikat
- Susana, Tjutju. 2003. Laporan Penelitian. *Air sebagai sumber kehidupan*. Oseana, Volume XXVIII no. 3.
- Tensiska, Sukarminah, E., dan Natalia, D. 2006. “*Ekstraksi Pewarna Dari Buah Arben dan Aplikasinya dalam Sistem Pangan*”. Dalam Jurnal Teknologi Pangan, 6.
- Winarno, F.G, 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Hal. 180-181
- Winarti Sri, Sarofa Ulya, dan Anggrahini Dini. 2008. Laporan Penelitian. *Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu Sebagai Warna Alami*. Surabaya :UPN Veteran