

## DAFTAR PUSTAKA

- (BKPP), B. K. (2012). *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Provinsi DIY.
- Apriyantono. (2000). *Analisis Kimia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Foodreview Indonesia. (2021). *Food Manufacturing Innovation* (Vol. 16). Bogor: PT Media Pangan Indonesia.
- Hardiman. (1991). *Kumpulan Handout : Tekstur Pangan*. Jogjakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Hartanti, L., syamsunihar, A., & Wijaya, K. A. (2017). Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal (Study of Agronomy Potential and Flour Quality of Local Types Cassava). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(2), 247-255.
- Indonesia, D. K. (1985). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia: Tentang Zat Pewarna Tertentu Yang Dinyatakan Berbahaya*. Jakarta.
- Kartika, B., Pudji, H., & Supartono, W. (1987). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Karunia, F. B. (2013). Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2), 72-78.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan sifat Fisik Biskuit Mocaf. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1-10.
- Pasril, Y., & Okasari, D. (2020). Pengaruh Daya Anti Bakteri Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascena* Mill) Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, 9(1), 26-30.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 111-123.
- Ratna, W., B, M. K., & Waluyo, L. (2016). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damscena* Mill) Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1), 48-56.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Seminar Nasional Edusaintek FMIPA UNIMUS 2019*, 409-419.

- Saati, E., Theovilla, R., Simon, B., & Aulanni, A. (2011). Optimalisasi Fungsi Pigmen Bunga Mawar Sortiran. *Jurnal Teknik Industri*, 2(1).
- Stone, H., & Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. California, USA: Elsevier Academic Press.
- Sutrisno, A. (1987). Pembuatan dan Peningkatan Kualitas Zat Warna Alami yang Dihasilkan oleh *Monascus purpureus* sp. *Di dalam: Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi*.
- Trihaditia, R., & Puspitasari, D. T. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro-STEK*, 1(1), 29-50.
- Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, Z. (2018). *Karakteristik Lisozim Dari Telur Unggas Lokal Sebagai Pemanis*. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor.
- Yansa, H., Sandi, D. H., & Umra, N. I. (2014). Sea Water Filter With Circle Method Untuk Meningkatkan Produksi Garam Beryodium Menuju Pencapaian Swasembada Garam Nasional Yang Berkelanjutan. *Jurnal PENA*, 2(1), 227-235.
- Yuliawan, W. (2019). Pertumbuhan Beberapa Bentuk Potongan Pangkal Setek Tanaman Mawar (*Rosa Sp.*) Akibat Cara Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh Root-Up. *Jurnal Ilmiah Pertanian PASPALUM*, 7(1), 43-47.
- Yusianto, & C, I. (2016). *KOPI: Mutu Fisik dan Citarasa Kopi*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.