

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina. 2012. Evaluasi Sifat Fisika - Kimia Minyak Goreng yang Digunakan oleh Pedagang Makanan di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru - Baru. *Jurnal Pertanian Universitas Riau*. Vol. 9 1: 8 - 9.
- Anissa. 2010. *Cake Lapis Panggang*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Bryan, F. L. 1995. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Fellows PJ. 2012. *Food processing principle and practise*. Ellies Horwood Limited, New York.
- Hambali dan Erliza. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handayani, A.P dan A. Ramawati. 2012. Pemanfaatan kulit buah naga (Dragon fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintesis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol 1: 19-24.
- Herlina., A. dan Nafi. 2013. Karakteristik brownies yang dibuat dari komposit tepung Gembolo *Dioscorea bulbifera* L. *Berkala Ilmiah Pertanian* Vol. 1 No 2: 25-29 okies semprit. *FSCE* Vol. 1 1: 7-12.
- Ismayani, Y. 2010. *Olahan coklat spesial*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Jeremiah Irwan, A. V. 2019. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi . *Jurnal bakti saintek*, 25-29.
- Kamilah, S. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake. *E-jurnal Boga*. Vol.04 3: 49 - 56.
- Kanner, J., Harel, S. dan Granit, R. 2001. Betalains. A New Class of Dietary Cationized Antioxidants. *J. Agr. Food Chem.* 49: 5178-5185.
- Mahmud, M. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York.
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji dan Buah Naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. (Diakses pada tanggal 1 Juli 2020).

- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh komposit tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kualitas co Windaryati, T.,
- Rahmawati, I. 2008. Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana* mill). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Setyawati, R. 2018. Pengembangan Variasi Olahan Buah Naga Merah Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Karang Joang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 31 - 32.
- Soekarto ST. 2012. Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Liberty. Yogyakarta
- Suarni dan S. Widowati. 2011. Struktur, Komposisi dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros.
- Suhardjito, YB. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- Suklan, H. 1998. Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Sulistyo, C.N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Sulistyo. 2006. Kinetic Studies on the Reduction of Trace Cr (VI) in Natural Water by Flow Injection Solid Phase Spectrometry. Japan.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 2004. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan makanan Phytokimia Badan Penelitian dan pengembangan Industri. Departemen Perindustrian: Jakarta.