

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggadiredja, T., dkk. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M.M. Karim. 2013. “Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjac Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.)”. Dalam *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (2). Hlm. 66-74.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2008. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Tentang Kembang Gula – Bagian 2: Lunak*. Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Bait, Y. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.
- BP FKUI. 2014. *Penuntun Diet Anak*. Edisi ketiga. Jakarta: Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Depkes RI, 2001. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Dewanto, J. dan B. Purnomo. 2009. *Pembuatan Konyaku dari Umbi Iles-iles*. Laporan Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3 Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Dhalmi, D.S. 2011. *Pengaruh Penambahan Dadih Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri Asam Laktat dan Kadar Gula Permen Jeli*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Federer, W.T. 1967. *Experimental Design, Theory and Application I*. Oxford and IBH Publ. Co. New Delhi, Ramsey SC, Gelano.
- Floch, M.H. 1981. *Nutrition and Diet Therapi in Gastrointestinal Disease*. New York.
- Gardjito, M., dan T. F. K. Sari. 2005. “Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-sifat Produknya”. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1 (2). Hlm. 81-85.
- Gardjito, M., A. Murdiati, dan N. Aini. 2006. “Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat”. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2 (1). Hlm. 13-18.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia Serrata Thumb)*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ilyas, S. 2008. *Penuntun Ilmu Penyakit Mata*. Edisi ke 3. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Imeson, A. 1994. *Thickening and Gelling Agents for Food. A Chapman & Hall Food Science Book*. Gaithersbug, Maryland: Aspen PUB., Inc.
- Kamiesnky, M. and J. Keogh. 2006. *Vitamin and Mineral*. In: *Pharmacology Demystified*. USA: Mc. GrawHill Companies Inc.
- Karyadi, E. dan R. Kolopaking. 2007. *Kiat mengatasi Anak Sulit Makan*. Jakarta: PT Intisari Mediatama.
- Kemenkes RI. 2013. *Hasil Kesehatan Dasar*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurniawan, C. 2012. *Kajian Penurunan Beta Karoten Selama Pembuatan Flakes Ubi Jalar (Ipomoea Batatas Lam) Dalam Berbagai Suhu Pemanggangannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Malik. 2010. *Pembuatan Permen Jelly*. Universitas Sumatera Utara.
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (Mangnifera Odorata G.)*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nuraini, H. 2007. *Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal*. Jakarta: Qultum Media.

- Ockerman, H.W., C.L. Hansen. 2000. *Animal By-product Processing & Utilization*. CRC Press
- Pantastico, B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Pekik, D. I. 2006. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Rahayu, I.D. 2010. *Klasifikasi, Fungsi dan Metabolisme Vitamin*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rahayu, P. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas Kembang Gula*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Ranonto, N.R., Nurhaeni, A.R. Razak. 2015. “Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*)”. Dalam *Jurnal Natural Science*, 4 (1). Hlm 104-110.
- Santoso. 2005. *Metode Suatu Penelitian*. Jakarta: Rineka Aksara.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. PUSBANGTEPA/Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Soenardi, T. 2000. *Variasi Makanan Balita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sudarmadji, S. dan B.Haryono. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutomo, B. dan W. Anggraini. 2010. *Menu sehat Alami untuk Batita dan Balita*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka
- Uripi, V. 2004. *Menu Sehat Untuk Balita*. Jakarta: Penerbit Puspa Swara.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.