# DAFTAR PUSTAKA

Anindita, N. S. dan D.S. Soyi. 2017. Studi Kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani Melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi Yang Beredar Di Kota Yogyakarta. Jurnal Peternakan Indonesia, 19(2) : 96-105.

Armanzah, R.S. dan Tri Yuni Hendrawati. 2016. Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. *Poir*). Seminar Nasional Sains dan Teknologi.

Handayani, R., & Aminah, S. (2014). Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (Eucheuma cottonii). *Jurnal Pangan dan Gizi*, *2*(1).

Haryanto, Yovita. 2018. “Kualitas dan Umur Simpan Cendol dengan Variasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosela”. *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.

Hastuti, dkk. 2018. Kajian Produksi Tepung Beras Rendah Kalori Sebagai Bahan Baku Produk Pangan Potensial Bagi Penderita Diabetes Melitus.

#  Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan, 3(4) : 1555-15561

Indonesia, S. N. (2000). Garam Konsumsi Beryodium.

Indra, R. W., Dewita, D., & Sari, N. I. *The Effect of Addition the Different Concentration of Tapioca Flour on Consumer Acceptance of Surimi Catfish (Clarias Gariepinus) Fishball* (Doctoral dissertation, Riau University).

Khasanah, M. N. 2017. “Pengaruh Pemberian Kombinasi Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Glibenklamid Terhadap Aktivitas Enzim Glutation Peroksidase Pada Tikus Diabetes”. *Skripsi.* Fakultas Farmasi, UNiversitas Setia Budi, Surakarta.

Khotijah, S. F. 2015. ”Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka”. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Semarang, Semarang.

Lekahena, V. N. J. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi Dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. Jurnal Agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate), *9*(1) : 1-8.

Lestari, B.P. 2019. Karakteristik Fisik Dan Sensoris Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* L.) Jurnal Pendidikan Kimia, 3(1), 65-80.

Lolopayung, S., dkk. 2019. Studi Formulasi Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Terhadap Komposisi Kimia, Stabilitas Dan Sifat Sensori Pada Produk Cendol Rumput Laut. Jurnal Fish Protech, 2(1) : 1-10

Manurung, D. A. I. 2019. “Analisis Kandungan Kimia Dan Uji Mikrobiologi Formulasi Makanan Ringan Berbahan Sorgum (*Shorgum Bicolor*) Untuk Penderita Diabetes Melitus”. *Skripsi.* Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang.

Nasional, B. S. (2011). SNI 01-3451-2011. *Tepung Tapioka. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional*.

Nurfitriani, Andi dan Merry Kiu. 2016. Analisis Kandungan Antosianin Pada Brownies Ubi Jalar Ungu. Jurnal Agrominansia, 1(2) : 1-9.

Oka, Bagus, dkk. 2017. Karakterisasi Kimia Susu Sapi Perah Di Kabupaten Sinjai. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(2) : 195-202.

Patmawati. 2011. “Pengembangan *Dessert* Berbasis Isolat Protein Basah Ikan Lele (*Clarias sp*.) Dengan Pewarna Alami. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Prihatin, Titin. 2018. Implementasi Metode Simple Additive Weighting Dalam Penentuan Susu UHT Terbaik Untuk Anak Balita. Jurnal Teknik Komputer, 4(2) : 1-6.

Rijal, M., dkk. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas vas Ayumurasaki*). Jurnal Biotek, 7(1) : 48-57.

Rijal, M., dkk. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*IPomea batatas vas Ayamurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Dan Oven. Jurnal Biotek, 7(1) : 48-57

Salim, Chairul., dkk. 2019. Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. Jurnal Pariwisata, 6(1) : 56- 70

Suryati, dkk. 2015. Pembuatan Dan Karakterisasi Gelatin Dari Ceker Ayam Dengan Proses Hidrolisis. Jurnal Teknologi Kimia Unimal, 4(2) : 66- 79.