

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press
- Anonim. 2014. *Mengenal Agar-Agar dan Jelly*. <http://www.superindo.co.id> [Diakses 30 April 2018]
- Anonim. 2017. Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Anonim. 2019. *Buat Susu Evaporasi Sendiri Dan Dapatkan Manfaatnya*. [www.alodokter.com](http://www.alodokter.com) [Diakses 15 Februari 2019].
- Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyono, Bambang. 2016. *Sukses Budi Daya Pisang di Dipekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Departemen Kesehatan RI. No. HK.01.07/MENKES/187/2017. *“Formularium Ramuan Obat Tradisional Indonesia”*. Jakarta: Depkes RI.
- Effendy, M F. 2014. *Purica Silky Pudding*. Palembang: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi MDP.
- Ganie, Suryatini N. 2003. *Upaboga Di Indonesia*. Jakarta: Gaya FAVORIT Press.
- Gardjito, Murdijati. 2013. *Bumbu Penyedap dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hendriyani, Ika Susanti dan Setiari Nintya. 2009. *Kandungan Klorofil Dan Pertumbuhan Kacang Panjang (Vigna Sinensis) Pada Tingkat Penyediaan Air Yang Berbeda*. *Jurnal Sains dan Matematika*. Semarang. Universitas Diponegoro.
- Irawan, Adi, Endang Nurcahyani dan Zulkifli. 2015. *Kandungan Klorofil Daun Planlet Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca L.var sapientum) Hasil Seleksi In vitro terhadap Cekaman Kekeringan*. *Prosiding Seminar Nasional*. Politeknik Negeri Lampung.

- Isnijah, Isti, dkk. 1993. *Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa-Senyawa Pemanis Dari Daun Saga Manis (Abrus precatorius L.)*. JKTI Vol-3. Tangerang: Puslitbang Kimia Terapan-LIPI.
- Mastuti, T.S, dan Ratna Handayani. 2014. *Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat Dari Daun Pisang Batu Dan Ambon Hasil Distilasi Air. Dept Teknologi Pangan. Teknologi Pangan*. Banten: Universitas Pelita Harapan.
- Nugraheni, Mutiara. 2012. *Pewarna Alami Dan Fungsi Potensialnya. Dept Kimia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Nugraheni, Mutiara. 2014. *Pewarna Alami, Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurani, A. S. 2010. *Dessert*. Jakarta: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurwaini, Setyo. 2010. *Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Daun Saga (Abrus precatorius): Pengaruh Kadar Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Tablet Dan Uji Aktivitas Antibakteri. Dept Farmasi*. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Pertiwi, Ratih Dyah dkk, 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Formulasi Gel Untuk Sariawan Dari Ekstrak Daun Saga (Abrus precatorius Linn.) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus. Jurnal Ilmiah Manuntung*. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Prayanto dan Pranoto, Hans Agusta. 2015. *Zat Warna Dari Getah Tangkai Daun Pisang (Musa SSP.) Dept Teknik Kimia*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Roberts, Seth. 2007. *Diet Tanpa Diet: Diet Sehat Shangri La: Tanpa Lapar, Tanpa Pantangan, Tanpa Olahraga*. Jakarta: Darras Books.[diakses 17 Juli 2018]
- Solihah, Roikhanatus. 2009. *Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Daun Saga (Abrus precatorius L.) Dengan Gelatin Sebagai Bahan Pengikat Menggunakan Metode Granulasi Basah. Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Susanto, Lidya Carolina. 2014. *Perencanaan Usaha Pengolahan Silky Pudding Dengan Kapasitas Produksi 42 Botol Per Hari*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Suyanti, Ahmad Supriyadi. 2004. *Pisang, Pengolahan, Prospek Pasar (edisi revisi)*. Jakarta: Penebar Swadaya

Tarwotjo, C. Soejoeti, 1998. *Dasar - Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.

Yuniarti, Titin. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Yogyakarta: Media Pressindo