

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik*. Jakarta: UNJ Press
- Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Anam, Khoirul et al. 2013. *Kajian Karakteristik Fisik dan Sensori Serta Aktivitas Antioksidan dari Granul Effervescent Buah Beet (Beta Vulgaris) dengan Perbandingan Metode Granulasi dan Kombinasi Sumber Asam*. Surakarta: Jurnal Teknosains Pangan Vol. 2 No. 2
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Berryman et al. *Effect of Daily Almond Consumption on Cardiometabolic Risk and Abdominal Adiposity in Healthy Adults with Elevated LDL-Cholesterol : A Randomized Control Trial*. 5 Januari 2005. <http://jaha.ahajournals.org/content/4/1/e000993> diakses pada 02 Mei 2018
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan BAHAN TAMBAHAN PANGAN*. Jakarta: Bumi Aksara
- DKBM Indonesia. 2005
- German Culture. *Marzipan*. 7 Mei 2018. <http://germanculture.com.ua/german-cuisine/marzipan/> diakses pada 27 April 2018
- Iswati, Nur et al. 2016. *Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (Beta Vulgaris L.)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5 (3)
- Kasno, Astanto. 2009. *Pencegahan Infeksi A. Flavus dan Kontaminasi Aflatoksin pada Kacang Tanah*. IPTEK Tanaman Pangan Vol. 2
- Librawati, Lisetya. 2005. *Pengembangan Produk Marzipan dari Kacang Tanah (Arachis Hypogea L.) dan Tepung Sagu (Matroxylon Sp.)* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta
- Martsipan. *Marzipan History*. <http://martsipan.ee/en/martsipani-ajalugu> diakses pada 27 April 2018
- Nahariah, E, Abustam, dan R. Malaka. 2010. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi Saccharomyces cereviceae dan Penambahan Sukrosa Pada Putih Telur Segar*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanudin. Makassar
- Nordqvist, Joseph. *The Health Benefits on Almond*. <https://www.medicalnewstoday.com/articles/269468.php> diakses pada 02 Mei 2018
- Novatama et al. 2016. *Identifikasi Betasianin dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah (Beta Vulgaris L.)*. Semarang: Indonesian Journal of Chemical Science Vol. 5 No. 3
- Putri, Meriska Cesia dan Agustyas Tjiptaningrum. 2016. *Efek Anti Anemia Buah Bit (Beta Vulgaris L.)*. Lampung: Majority Vol. 5 No. 4
- Sari, Nelvita Mei Indah, Atok Miftachul Hudha dan Wahyu Prihanta. 2016. *Uji Kadar Betasianin Pada Buah Bit (Beta Vulgaris L.) dengan Pelarut Etanol dan*

Pengembangannya sebagai Sumber Belajar Biologi. Malang: Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia Vol.

- Seafast Center. 14 Maret 2016. *Instanisasi: Inovasi Teknologi dalam Mengangkat Makanan Tradisional Nusantara*. <https://seafast.ipb.ac.id/latest-news/525-instanisasi-inovasi-teknologi-dalam-mengangkat-makanan-tradisional-nusantara> diakses pada 24 Juli 2018
- Setyawan et al. 2015. *Ekstraksi Betasianin dari Kulit Umbi Bit (Beta Vulgaris) Sebagai Pewarna Alami*. Salatiga: AGRIC Jurnal Ilmu Pertanian
- Sholihah, Siti Nur. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kacang Tanah*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian
- Szalay, Jessie, *Almond Milk : Nutrition and Benefits*. 30 Juli 2015. <https://www.livescience.com/51695-almond-milk-nutrition.html> diakses pada 27 April 2018
- Trainee Manual. 2012. *Prepare and Model Marzipan*. ASEAN
- Whidiana, Eris. 2000. *Ekstraksi Bit Sebagai Pewarna Alami Pangan*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wibawanto, Nanda Rudy, et al. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah (Beta Vulgaris L.) dengan Metode Oven Drying*. Fakultas Teknik. Universitas Wahid Hasyim. Semarang
- Widyaningrum, Mila Lestari dan Suhartiningsih. 2014. *Pengaruh Pengambahan Puree Bit (Beta Vulgaris) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk*. Surabaya: e-Journal Boga vol. 3 no. 1 edisi Yudisium periode Februari 2014 hal. 233-238
- Wikipedia. *Marzipan*. <https://en.wikipedia.org/wiki/Marzipan> diakses pada 27 April 2018
- Wulaniriky, *Penetapan Kadar Air (Metode Pengeringan) AA*. 19 Januari 2011. <https://wulaniriky.wordpress.com/2011/01/19/penetapan-kadar-air-metode-oven-pengering-aa/> diakses pada 29 Mei 2018
- Yulianti, Listianingrum. 2012. *Pengaruh Perendaman, Pemplansiran, dan Perebusan Kacang Merah Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Merah* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Yulifianti, et al. 2015. *Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi, Malang. Malang