

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta. UNJ Press
- Damril, Andikey. 2014. *Pengaruh Persentase Penambahan Air Jeruk Nipis Terhadap Kualitas Puff Pastry [Skripsi]*. Jakarta. UNJ
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen [Ebookpangan.com]*.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pewarna Alami: Produksi dan Penggunaannya [Ebookpangan.com]*
- Kurnia, Annisa. 2014. *Khasiat Ajaib Jeruk Nipis*. Yogyakarta. Rapha Publishing
- Nugraheni, Mutiara. 2001. *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya Pada Makanan dan Kesehatan*. Jakarta. UNJ
- Setiautami, Asih. 2013. *Pembuatan Kemasan Cerdas Indikator Warna dengan Pewarna Bit [Skripsi]*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Sudaryati, dkk. *Kajian Pati Jagung dan Bunga Rosela Pada Kualitas Permen Lunak (soft candy) [Tugas Akhir]*. Jakarta. Universitas Pembangunan Nasional
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung. Alfabeta.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta. CV Andi
- Widhiana, E. 2000. *Ekstraksi Bit (Beta Vulgaris L) Sebagai Alternatif Pewarna Alami Pangan [Skripsi]*. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widiastuti. 2012. *Bit, Manfaat dan Nutrisi*. <http://Purwatiwidiastuti.wordpress.com/2012/05/25/bit-manfaat-nutrisi/>. Diakses Tanggal 11 Oktober 2012
- Widiyanti, Ari. 2012. *Susu Kental Manis [Tugas Akhir]*. Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta
- Winarno, F.G dan Fernandez, Ivone E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Depok : Perpustakaan UI.
- Wibawanto, Rudi. 2014. *Produksi Serbuk Pewarna Alami Bit Merah [Tugas Akhir]*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang

<http://budiboga.blogspot.co.id/2007/05/bit-jenis-dan-kegunaannya.html>diunduh

10 oktober 2015

[http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-susu-komposisi  
nutrisi-bahan-makanan.html](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-susu-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html)

[http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-mentega-komposisinutrisi-  
bahan-makanan.html](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-mentega-komposisinutrisi-bahan-makanan.html)