

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. 2008. Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan (pertama). UNJ Press.
- Ananingsih, Pratiwi, Murwati. 2015. Pengolahan Serbuk Pewarna Alami Bit Merah [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Amila, Maimunah, Siti, Syapitri, Henny, Marpaung Jon Kenedy, Girsang, Vierito Irennuis. 2021. Mengenal Si Cantik Bit dan Manfaatnya. Ahlimedia Press. Malang.
- Dedefwin. 2021. Karya Tulis Ilmiah Pemanfaatan Buah Bit (*Beta vulgaris*) sebagai Alternatif Pengganti pada Pewarnaan Gram [Skripsi].
- Dewi, LAP, Rachmawati, I, & Prabowo, FSA. 2015. *Analisis Positioning Franchise Bubble Drink Berdasarkan Persepsi Konsumen Di Kota Bandung*. E-Proceeding of Management, 2(3): 2511–2517.
- Dewi, Ni Luh Nyoman Sulistya. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ernatea L*) Terhadap Karakteristik Boba. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi.
- Edward, Charles G, dkk. 2003. Biosynthetic of Geosmin in Red Beets. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51:1026-1029.
- Faridah, A., Yuliana, & Holinesti, R. 2013. Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati.
- Fatmawati, Harnani. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan 1. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan: Depok.
- Hasanah, Anggi Aswinda Nur, Mustofa, Akhmad, dan Widanti, Yannie Asrie. 2020. Karakteristik kimia, fisika, dan sensori es krim buah bit (*Beta vulgaris l.*) dengan perbedaan jenis gula. (Jurnal, Universitas Slamet Riyadi Surakarta).
- Haryadi, 1995. Teknologi Pengolahan Pati. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Hidayat, dkk. 2019. Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) dalam Pembuatan Roll Cookies.
- Insani, Anissa Saffhira. 2017. Pengaruh Substitusi Umbi Bit (*Beta vulgaris*) pada Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Daya Terima Kue Talam Ubi.
- Lingga, Lanny. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Liu, Y., Cheng, H., & Wu, D. (2021). Preparation of the orange flavoured “Boba” Ball in milk tea and its shelf-life. *Applied Sciences*, 11(1), 200-209. doi:10.3390/app11010200
- Meilianti. 2018. Karakterisasi Permen Jelly Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris .L*) dengan Penambahan Ekstrak Buah Sirsak dan Variasi Pektin.
- Min, Jae Eun, David B. Green, dan Loan Kim. 2017. “Calories and sugars in boba milk tea: implications for obesity risk in Asian Pacific Islanders.”. *Food Science and Nutrition* 5(1): 38–45.
- Musvita, R., 2011. Pengaruh *Puree* Wortel (*Daucus Carota L.*) dan Penggunaan Teknik Pembuatan Adonan terhadap Sifat Organoleptik Roti Manis. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya.

- Pitalua E, M. Jimenez, E.J. Vernon-Carter, C.I. Beristain. (2010). Antioxidative Activity of Microcapsules with Beetroot Juice Using Gum Arabic As Wall Material. *J. Food And Bioproducts Processing* 88: 253-258.
- Romdhijah, Siti. 2018. Potensi Pengembangan Tepung Umbi-Umbian Lokal sebagai Substitusi Terigu pada Pangan Lokal. Pustaka Bangsa: Mataram-NTB.
- Safitri, Rosyida Awalia, Herliyanti, Yuni, Parisudha, Annisa dan Sunarti. 2021. *Kandungan Gizi dalam Minuman Kekinian "Boba Milk Tea" Nutrients in Popular Drinks "Boba Milk Tea"*. Jurusan Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta, Indonesia.
- Shannia S, Theodora Alvita. 2021. Inovasi Pembuatan Boba dengan Substitusi Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris* L.) dan Sari Kedelai (*Glycine Max* L.).
- Sofyan, Aan dan Afida, Wilia. 2019. Kualitas Sensoris dan Aktivitas Antioksidan Selai Umbi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*).
- Sucipta, Prof. Dr. Ir. I Nyoman. 2016. *Bahan Ajar Pengetahuan : Bahan Pangan*. Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Sugiarto, Della. 2021. Formulasi *Bubble* Pearls dengan Penambahan Berbagai Bentuk Bahan Jambu Biji (*Psidium guajava* L).
- Suhartiningsih dan Widyaningrum, Mila Lestari. 2014. Pengaruh *Puree* Bit (*Beta vulgaris*) Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk.
- Sunarjono dan Nurrohmah. 2018. Bertanam Sayuran Daun dan Umbi. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Sunarjono. 2013. Bertanam 36 Jenis Sayur. Penebar Swadaya: Depok.
- Syaeftiana, N. A., 2017. *Formulasi bubble pearls dengan penambahan tepung torbangun (Coleus amboinicus Lour.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Tester, R.F. and Morrison, W.R. (1990) Swelling and Gelatinization of Cereal Starches. I. Effects of Amylopectin, Amylose and Lipids. *American Association of Cereal Chemists*, 67, 551-557.
- Tj, Hery. Winoto. 2020. Pengaruh Kualitas Produk dan Harga terhadap Keputusan Pembelian Minuman Bobba yang Dimediasi oleh Strategi Promosi (Studi Kasus: Konsumen Chatime Tanjung Duren). *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 5(12), 1566–1575.
- Utari, Dewi. 2018. Pengaruh Formulasi Penambahan Bit Merah (*Beta vulgaris* L.), Tepung Ketan, dan Tepung Beras Terhadap Sifat Fisikokimia Dodol. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Veronica, Mayrlnn Trifosa dan Ilmi, Ibnu Malkan. 2020. *Minuman Kekinian Di Kalangan Mahasiswa Depok dan Jakarta*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Veronica, Mayrlnn Trifosa, Ilmi, Ibnu Malkan, dan Octaria, Yessi Crosita. 2022. *Kandungan Gula Sangat Tinggi dalam Minuman Teh Susu dengan Topping Boba*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Widyaningrum, M. L., & Suhartiningsih. 2014. Pengaruh penambahan *puree* bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik kerupuk. (*Jurnal Boga, Universitas Negeri Surabaya*).

- Wirakusumah, E. S. 2007. Jus Buah dan Sayuran : 148 Resep untuk Menjaga Kesehatan dan Kebugaran Anda. Niaga Swadaya. Jakarta.
- Wuri, M. 2010. Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. Agritech, Vol. 30, No. 4, November 2010. p:256 264.

