

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, R. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Andriani, A., & Zarwinda, I. (2019, Maret). Scientific Information and Educational Creativity. *Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus*, 20(2), 217-237.
- Armanzah, R. S., & Hendrawati, T. Y. (2016). Seminar Nasional Sains dan Teknologi. *Pengaruh Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alami Dari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir)*.
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023, Juni). *Kandungan Gizi dan Manfaat Air Kelapa terhadap Metabolisme Diabetes: Kajian Naratif*, 7(2), 317-325.
- Baking, T. (2020, Juni 10). *Perbedaan Esen, Pasta, Pewarna Makanan*. Dipetik Juni 21, 2024, dari Titan Baking: <https://titanbaking.com/articles/perbedaan-esen-pasta-pewarna-makanan>
- Banna, N. Z., Ilmiyah, N., & Khairunnisa. (2023). AL KAWNU: SCIENCE AND LOCAL WISDOM JOURNAL. *Pemanfaatan Limbah Air Kelapa Tua Sebagai Zat Pengatur Tumbuh Alami Pertumbuhan Sawi (Brassica juncea L.)*, 3(1), 11-20.
- Chan, L. A. (2009). *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Jakarta: PT Argo Media Pustaka.
- Dewi, R. Y. (2016). *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus Carota L) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Ekayani, I. A., Masdarini, L., & Sudria, I. B. (2013). *Pelatihan Pengembangan Produk Bolu Kukus Mekar Berbahan Umbi-Umbian Sebagai Kontribusi Program Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Desa Petandakan Buleleng*. Universitas Pendidikan Ganesha, Bali.
- Elisa. (2013). *Bolu Kukus Dari Masa Ke Masa*. Surabaya: Linguakata.
- Febriani, F. D., sari, Y. A., & Wihandika, R. C. (2019, Oktober). Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer. *Klasifikasi Citra Kue Tradisional Indonesia Berdasarkan Ekstraksi Fitur Warna RGB Color Moment Menggunakan K-Nearest Neighbor*, 3(10), 10199-10206.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking (7th ed.)*. John Wiley & Sons.
- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). *All About Bakery Semua Yang Harus Kamu Tahu Tentang Bakery*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Herlina, S., & Amalia, R. V. (2014). Agroteknologi. *Aplikasi Ekstra Kasar Polisakarida Larut Air Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Pada Pembuatan Kecap Manis Air Kelapa*, 8(2).
- Jannah, A. M. (2022, Juli 7). *Inilah Perbedaan Setiap Jenis Cake Emulsifier*. Dipetik Juni 21, 2024, dari Global Solusi Ingredia: <https://globalsolusiingredia.com/blog/inilah-perbedaan-setiap-jenis-cake-emulsifier>
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Kusnan, M. R. (2018). *Aneka Tepung dan Cara Membuatnya*. Kalimantan: PT Marga Boerneo Tarigas.
- Lubis, E. R. (2021). *Panduan Budi Daya Buah Naga*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Ma'as, A. (2022, Februari 24). *Bukan Asli Indonesia, Ternyata Sejarah Kue Bolu Berasal Dari Eropa*. Dipetik Juni 28, 2024, dari <https://kids.grid.id/read/473157210/bukan-asli-indonesia-ternyata-sejarah-kue-bolu-berasal-dari-eropa?page=2>
- Mahmud, Z., & Ferry, Y. (2005). Perspektif. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Buah Kelapa*, 4(2), 55-63.
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). *Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin Dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Sebagai Bahan Pewarna Makanan*, 44-51.
- Medium. (2023, Agustus 3). *Fakta Menarik Kue Bolu Kukus: Simbol Pembawa Keberuntungan*. Dipetik Juni 28, 2024, dari Medium: <https://medium.com/@jakartatokokie/fakta-menarik-kue-bolu-kukus-simbol-pembawa-keberuntungan-5b6ec62ecf4>
- Muchtar, F. (2015). *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Nunung. (2009). *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Oktarina, K., & Arsilenda. (2017, Februari). *Sosiologi Kreatif. Penyuluhan Bahaya Pewarna Dan Pengawet (Zat Adiktif) Pada Makanan Di Dusun Jepang Desa Krawang Sari Kecamatan Natar Lampung Selatan*, 1(1), 89-102.
- Pasla, B. N. (2023, November 17). *19 Manfaat Air Kelapa Tua Disetiap Tetesnya*. Retrieved Juni 28, 2024, from <https://bnp.jambiprov.go.id/19-manfaat-air-kelapa-tua-disetiap-tetesnya/>
- Primarasa, T. (2018). *Dapur Nusantara Serba Manis Dari Terigu*. Jakarta: PT Gaya Favorit.
- Priska, M. N. (2008, Desember). *Applied Chemistry. Antosianin dan Pemanfaatannya*, 6(2).
- R.A. Rihastuti, S. (2013). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rahayu, W., & Nurosiyah, S. (2019). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Preprint.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Statistik, B. P. (2023). *Produksi Buah-buahan Menurut Jenis Tanaman Menurut Provinsi*.
- Warsino, & Wardana, K. (2010). *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, S. (2019). *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur - Seri Apotek Dapur*. (Ariata, Penyunt.) Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Wulandari, R. (2021). *Manfaat dan Khasiat Teh, Kopi, Susu dan Gula*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

- Wulandari, R. R., & Utami, B. (2015). Prosiding Seminar Nasional Kimia. *Pembuatan Bioetanol dari Air Kelapa Tua Menggunakan Proses Fermentasi*, 147-152.
- Yuwono, S. S. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.

