

## DAFTAR PUSTAKA

- Agne, E. B. P., Hatuti, R. & Khabibi. 2010. Ekstraksi dan uji kestabilan zat warna betasianin dari kulit buah naga (*hylocereus polyrhizus*) serta aplikasinya sebagai pewarna alami pangan. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, Vol. 13, Hal. 51-56.
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Ananto, D. 2012. *Membuat aneka bolu gulung, plus tip anti gagal*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Bisri, Y. 2015. *Batik roll cake*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Denni, N. P. R., Puryana, I. G. P. S. & Antarini, A. A. N. 2019. Mutu minyak goreng pada pedagang gorengan di Kecamatan Denpasar Utara. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, Vol. 9, No. 3.
- Elisa. 2013. *Bolu kukus dari masa ke masa klasik-modern*. Surabaya: PT. Kawan Pustaka.
- Indriani, I. 2017. Pengaruh penggunaan air biasa, air kelapa muda dan air tebu. *Journal of Home Economics and Tourism*.
- Indriani, R. 2023. *Delicious & beautiful cakes from home ala prdinary kitchen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Isnaini, R., Saputrayadi, A. & Sari, D. A. 2022. Mutu tapai beras ketan putih dengan penambahan buah naga sebagai pewarna alami. *Journal Food and Agro Industry*, Vol. 2, Hal. 119-211.
- Lestario, L. N., 2017. *ANTOSIANIN: Sifat kimia, perannya dalam kesehatan, dan prospeknya sebagai pewarna makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Maleta, H. S. & Kusnadi, J. 2018. Penambahan sari buah naga merah (*hylocereus polyrhizus*) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia capsian sea yoghurt. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 6, Hal. 13-22.
- Muchtar, F. 2015. *Bolu Kukus Bayam*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nimpuno, D. 2015. *Buku lengkap aneka cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Organik, S. 2023. *Vanili: budidaya, pengolahan, dan pemanfaatan*. Semarang: Tiram Media.
- Prahastuti, S. 2011. Konsumsi fruktosa berlebihan dapat berdampak buruk bagi kesehatan manusia. *Maranatha Journal of Medicine and Health*, Volume Vol. 10, No. 2.

- Purwastuti, T. P. P. & Purtingrum, E. N. 2015. *Tres leches cake: Dessert lezat dengan bahan utama 3 jenis susu*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rambe, S. A. & Gusnita, W. 2022. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kukus mekar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol. 3.
- Respatih, A. 2018. *Snack It Up*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Sari, W. S. 2015. Substitusi pisang masak sehari terhadap kualitas bolu kukus. *Ejournal Universitas Negeri Padang*.
- Sejati, N. W. P. & Mulyono, R. A. 2022. Karakteristik bolu kukus mekar dengan penambahan ekstrak dan kelopak bunga telang. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi (JABJ)*, Volume Vol. 11, pp. Hal. 175-184.
- Stefania, E., Ludong, M. M. & Oesoe, Y. Y. E. 2021. Pemanfaatan labu kuning (*cucurbita moschata duch*) dalam pembuatan bolu kukus mekar. *Jurnal Teknologi Petanian*, Volume Vol. 12, No. 1.
- Sunarya, I. & Puspita, W. L. 2018. Perbandingan daya terima makanan serta faktor-faktor yang mempengaruhi pada sistem penyelenggaraan makanan. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, Vol. 01.
- Tri, T. 2024. *Mengenal telur: panduan lengkap tentang manfaat dan penggunaan telur dalam kehidupan sehari-hari*. Yogyakarta: Cahaya Harapan.
- Utami, D. R., Rahim, A. R., Prayitno, S. A. & Alfatina, A. 2022. Daya terima konsumen terhadap keripik pare home industry. *Journal of Community Service*, Vol. 4.