

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Budiasih K.S. 2017. *Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (Clitoriaternatea)*. Jurdik Kimia FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Effendy, M F. 2014. *Purica Silky Pudding*. Palembang : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi MDP.
- Hamidah Siti, Kokom Komariah, 2016 :152. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepbulish.
- [https:// www.gramedia.com](https://www.gramedia.com) / *pengertian appetizer*. Diakses pada tanggal 24 November 2023 pukul 14.16
- <https://media.bakingworld.id>/Angelina Melisa, Baking World (2021) / *Jenis – jenis pudding di dunia*. Diakses pada tanggal 25 November 2023 pukul 10.00
- <https://www.maklonminuman.co.id/> *Silky Pudding & Bisnisnya: Analisa Usaha, Business Plan*. Diakses pada tanggal 25 November 2023 pukul 10.15.
- <https://www.kompas.com> / *3 cara gunakan bunga telang untuk pewarna alami, tips daripetani*. Diakses pada tanggal 29 November 2023 pukul 10.38
- <https://www.frisianlag.com/> *Mengenal Manfaat Susu Full Cream untuk Kesehatan*. Diakses pada tanggal 29 November 2023. Pukul 12.54
- https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel *mengintip-khasiat-bunga-telang-bagi-kesehatan*. Diakses pada tanggal 7 desember 2023. Pukul 14.52
- <https://lifestyle.kompas.com>. *8 cara pengolahan bunga telang*. Diakses pada tanggal 12 Januari 2024. Pukul 13.39.
- Manzalina, Nur, Suryati Sufiat, dan Rahmi Kamal. 2019. “Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)”. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 8(2) : 20-27
- Nur Chalida.dkk. (2012). *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang disajikan RSUP H. Medan: Adam Malki Medan. Jurusan Medan Fakultas Kesehatan Masyarakat USU.*
- Rantika, Indani dan Hamid, Y. H (2020) “ Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (Solanum Torvum SW), *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan kesejahteraan keluarga*, 5 (1), hal. 23-31. Tersedia pada :<http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/581>.
- Sinurat E, Murdinah, Fransiska D. 2010. *Karakteristik Permen Jeli yang dibuat dari hasil formulasi jelly powder*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol.5. Diakses tanggal 30 November 2023. <http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/>
- Susanto, S. (2014). *Mudah Membuat Jelly Art*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.

Wahyudi. 2013. Pemanfaatan kulit pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

