

DAFTAR PUSTAKA

- Adriyani, I. (2024). *Aneka Kue Kering di Indonesia*. RRI. <https://www.rri.co.id/kuliner/718469/aneka-kue-kering-di-indonesia>
- Amila, Siti, M., Syapitri, H., & Marpaung, J. K. (2021). *Mengenal Si Cantik BIT dan Manfaatnya*. www.ahlimediapress.com
- Ananti, M. R. (2008). *Kajian penyimpanan irisan bit (Beta vulgaris L.) segar terolah minimal dalam kemasan atmosfer termodifikasi*. Skripsi IPB (Bogor Agricultural University).
- Ananto, D. (2009). *Buku Pintar Membuat Cake*. Demedia.
- Apidianti, S. ., & E, Y. (2020). *Manfaat Serbuk Buah Bit (Beta Vulgaris L.) Untuk Menurunkan Tekanan Darah Pasien Hipertensi*. Chakra Brahma Lentera.
- Aprianti, L. (2022). *Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies*. Universitas Semarang.
- Arhandhi, C. B., & Aisyah, Y. (2018). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Umbi Bit (Beta vulgaris L.) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(4), 808–821.
- Arifin, M. J. (2020). *Operasi Teknik Kimia*. Indocamp.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. *Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–1156.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis & AspK Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara.
- Dewi, A. M. P., Santoso, B., & Kambu, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Egg roll Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 60–66.
- Eka, B. F. (2019). Ekstraksi Antosianin Tangkai Parijoto (*Medinella speciosa* L) Menggunakan Konsentrasi Asam Asetat Dan Stabilitas Terhadap pH. *Skripsi Universitas Semarang*.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran Jilid 1*. PT. Macanan Jaya Cemerlang.
- Hanifan, F., Ruhana, A., & Hidayati, D. Y. N. (2016). Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap Kadar Kalium, Pigmen Betalain dan Mutu Organoleptik Permen Jeli. *Majalah Kesehatan FKUB*, 3, 33–41.
- Ikawati, K., & Rokhana. (2018). Pengaruh Buah Bit (*Beta Vulgaris*) Terhadap Indek Eritrosit Pada Remaja Putri Dengan Anemia. *Journal of Nursing and*

- Public Health*, 6(2), 60–66. <https://doi.org/10.37676/jnph.v6i2.659>
- Kemendes. (2023). *Manfaat Telur Ayam*. Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2584/manfaat-telur-ayam
- Khairunnisa, N. (2021). *Penguapan Pelarut*. Scribd. <https://www.scribd.com/document/496427192/3-PENGUAPAN-PELARUT>
- Khastrifah, I. (2009). *Telur Puyuh Dan Telur Ayam*. Buana Cipta Pustaka.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (Ed ke-2). PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh penambahan baking powder dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Misbahuddin, & Hasan, I. (2013). *Analisis Data Penelitian Dengan Statistik*. PT Bumi Aksara.
- Mulyono. (2021). *Kamus Kimia*. Deepublish.
- Muzayana, F. U., & Hariani, S. (2019). Analisis Warna, Bau dan pH Air Disekitar Tempat Pembuangan Akhir II Karya Jaya Musi 2 Palembang. *ALKIMIA : Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 3(1), 16–19. <https://doi.org/10.19109/alkimia.v3i1.3138>
- Novatama, S. M., Kusumo, E., & Supartono. (2016). Identifikasi Betasianin Dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah (Beta vulgaris L.). *Stephanie*, 5(3), 3–6.
- P, S., Cauvain, & Clark, R. H. (2019). *Baking Technology and Nutrition*. Wiley.
- Permata, D. (2013). *Daya Terima Konsumen Terhadap Egg Roll Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Utilissima)*. Skepsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Prakoso, A. (2020). *Buah Bit – Taksonomi, Asal, Jenis, Kandungan dan Manfaat*. Rimbakita. <https://rimbakita.com/buah-bit/>
- Prihastuti, E. (2008). *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Pujiharto, R. D. A. (2017). Kualitas Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Slurry Umbi Bit (Beta vulgaris L.). *UAJY*.
- Ramadani, N. U. (2018). *Pengaruh Suhu dan Waktu Evaporasi Tanaman Cabai*

Rawit (Capsicum frutescens L.) Menggunakan Evaporator Vakum dalam Optimasi Kadar Vitamin C dengan menggunakan Response Surface Methodology (RSM). Universitas Diponegoro.

- Rayner, T. (2017). *Simple & moist cake : + step by step.* PT KawahMedia.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116–122. <https://doi.org/10.36055/jip.v6i3.1747>
- Senduk, T. W., Montolalu, L. A. D. Y., & Dotulong, V. (2020). Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Tropis*, 11(1), 9–15.
- Setiawan, M. A. W., Nugroho, E. K., & Lestario, L. N. (2016). Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta vulgaris*) Sebagai Pewarna Alami. *Agric*, 27(1), 38. <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p38-43>
- Silalahi, L. S., Muhammad, M., Sulhatun, S., Jalaluddin, J., Nurlaila, R., & Hasfita, F. (2022). Ekstraksi Kulit Buah Bit (*Beta Vulgaris L*) Sebagai Zat Pewarna Alami. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 2(2), 102. <https://doi.org/10.29103/cejs.v2i2.6087>
- Sinaga, S. D., Suhaidi, M., & Ismed. (2017). Pengaruh Perbandingan Nenas Dengan Bit Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather Nenas. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2), 267–274.
- Sulistiyani, R. (2013). *Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka yang Berbeda.* 141.
- Sunarjono, H. ., & APU. (2013). *Bertanam 36 Jenis Sayur.* Penebar Swadaya.
- USDA. (2018). *Beets Raw Nutritions.* <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169145/nutrients>
- Yulianti, E. F. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri Pada Pembuatan Egg Roll Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi Universitas Negeri Jakarta.*