

Daftar Pustaka

- Almatsier, S. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Annissa, J. (2015). *Studi Pembuatan Bolu Kukus : Substitusi Tepung Ubi Cilembu (Ipomea Batatas(L).(lam)cv. Cilembu) dan Penambahan Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami*. Muhammadiyah Malang.
- Anonim. (2013). *Makalah Kir Puding Kulit Manggis*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://sitimapmap.blogspot.co.id/2013/10/makalah-kir-puding-kulit-manggis.html>
- Anonim. (2014). *Khasiat Buah Kersen*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://www.kesehatanpedia.com/2014/09/khasiat-buah-kersen.html>
- Anonim. (2015a). *Kersen Muntingia Calabura*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://mk-magazine.blogspot.co.id/2015/11/kersen-muntingia-calabura-1.html>
- Anonim. (2015b). *Macam-macam Puding*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <https://majalahpuding.com/656/macam-macam-puding.html>
- Anonim. (2016). *Manfaat Buah Kersen*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://kurmanabi.com/manfaat-buah-kersen/>
- Atviolani, R. (2016). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Dan Pektin Terhadap Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*.
- Chendawati. (2017). *Resep Pilihan Kursus Masak & Kue Ny. Liem Puding Antarann Istimewa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. (2014). *Pengaruh Penambahan Karagenan untuk Formulasi Tepung Puding Instan. Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instant*, 83–95.
- Hartandria, F. (2014). *Uji Kadar Protein Pada Pembuatan Bolu Kukus Dari Tepung Singkong (Manihot esculenta Crantz) Dan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda*. Muhammadiyah Surakarta.

- Heryantie, D. I., Mafruroh, S., & Hidayati, U. (2013). *Puding Kulit Manggis Sebagai Pereda Nyeri Haid*. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://sitimapmap.blogspot.co.id/2013/10/makalah-kir-puding-kulit-manggis.html>
- Iryandi, A. F., Hendrawan, Y., & Komar, N. (2014). Pengaruh Penambahan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan L ́a Fermentasi Terhadap Karakteristik Nata De Soya, *I*(1), 8–15.
- Kusumawati, R. (2015). Penerimaan Panelis Dan Konsumen Terhadap Dodol Garut Yang Disubstitusi Dengan Tepung Alginat, 173–182.
- Laswati, D. T., Retno, N., Sundari, I., & Anggraini, O. (2013). Pemanfaatan Kersen (*Muntingia calabura* L .) Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan : Sifat Kimia Dan Sensoris, *4*, 127–134.
- Novita, D. (2016). *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dan Vitamin C Ekstrak Buah Kersen (Muntingia calabura)*. Falkutas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Nurkhasanah. (2013). *Uji Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Pada Pembuatan Selai Belimbing Wuluh Dengan Penambahan Buah Kersen Dan Bunga Rosela*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, A., Yuniarti, E., & Anwar, N. (2010). *Dodol Kersen (Muntingia calabura) Dengan Kandungan Vitamin C Tinggi Sebagai Peningkat Daya Tahan Tubuh*.
- Tejarsetiabudi. (2016). Manfaat Buah Kersen. Diakses pada tanggal 18 November 2017 <http://tejarsetiabudi.blogspot.co.id/2016/05/manfaat-dari-buah-kersen.html>