

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. (2019). Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Uniska*.
- Agustin, V. (2017). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata Ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. *Jurnal ITEPA*, Vol. 6 No. 2.
- AKG. (2013). Angka Kecukupan Gizi Energi, Protein, Lemak, Mineral dan Vitaminyang di Anjurkan Bagi Bangsa Indonesia. *Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013*.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarwati, F., & et al. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L.). *AGROTEK*, Vol. 7 No. 1.
- Amelia, K. (2013). Hubungan Pengetahuan Makanan dan Kesehatan Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar. *Pengembangan Laboratorium Universitas Negeri Padang*.
- Andarwulan, N. (1996). Aktivitas Antioksidan dari Daun Sirih (Piper betle L). *Teknologi dan Industri Pangan*, Hal 29-30.
- Andarwulan, N. (2012). *Senyawa Fenolik pada Beberapa Sayuran Indigenous dari Indonesia*. Bogor: South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (Seafast) Center.
- Anonimus. (2016). Indonesia Wheat Flour Consumption and Growth.
- Arhandhi, C. B., & et al. (2018). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Umbi Bit (Beta vulgarisL.) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 808-821.
- Astawan, M. (2008). *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swada.
- Atia, G. (2013). Characterization of red pigments extracted from red beet (Beta VulgarisL.) and its potential uses as antioxidant and natural food colorant. *Egypt Journal Agric*.
- Budiman, F. (2021). Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Dengan Metode BSLT (Brine Shrimp Lethality Test). *Jurnal Health Sains*, Vol.2 No. 3.

- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Deptan. (2012). *Peraturan Menteri Pertanian No 50 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pengembangan Kawasan Pertanian*. Jakarta.
- Dewi, A. (2011). Formulasi cookies berbasis pati garut (*Maranta arundinaceae* Linn) dengan penambahan tepung torbangun (*Coleus amboinicius* Lour) sebagai sumber zat gizi mikro. *Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor*.
- Fardiaz, D. (1998). Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional : Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia. *Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor*.
- Fitri, A. S., & et.al. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Jurnal Sainteks*, 45-52.
- Godam. (2006). pengertian dan Definisi Vitamin-Fungsi, Guna, Sumber, Akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin.
- Hadibroto, C. (2015). *Kue – Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Ulama.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., & et al. (2018). Antioksidan untuk Kulit. *Program Studi Pascasarjana Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran, Bandung*, Vol. 16 No.2.
- Hapsari, A. P. (2018). Pengaruh proporsi bahan utama (puree kacang merah dan tepung terigu), dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *Univeristas Negeri Surabaya.*, 7(2).
- Herminingsih, A. (2010). *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Kartasapoetra, & Marsetyo. (2010). *Ilmu Gizi Korelasi Gizi, Kesehatan dan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kusmawati, A., & et al. (2000). *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta: Central Grafika.

- Kusumaningrum, N. (2018). Minuman Jelly Ekstrak Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Pertanian Universita Djuanda Bogor*, Vol. 9 No.1.
- Lallo, S., & et al. (2020). Aktivitas Anti Inflamasi dan Penyembuhan Luka dari Ekstrak Kulit Batang Murbei (*Morus alba L.*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenica Journal of Pharmacy)*, 6(1): 26-36.
- Mahrita, L. (2021). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Getuk Lindri. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang*.
- Mahrita, L., & et al. (2021). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Getuk Lindri . *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang*.
- Man, D. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung.
- Manumpil, A. H. (2019). Evaluasi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol spon Aplysinasp. Dari Perairan Selat Lembehkota Bitung. *Rogram Studi Farmasi, Fmipa, Universitas Sam Ratulangi*, Vol. 8 No. 1.
- Midoyanto, D. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 259-267.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH), For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakar J. Sci. Technol.* , 26 (2):211-219.
- Muchtadi, D. (2001). ayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *JTIP XII (1)* , 61 - 71.
- Muchtadi, D. (2013). *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Bandung: Alfabeta.
- Pakaya, D. (2014). Peranan Vitamin C Pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, Vol.1 No.2.
- Pakaya, D. (2014). Peranan Vitamin C Pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*, Vol. 1 No. 2.
- Prakash A. (2001). Antioxidant Activity, Medaltion Laboratories Analitical Progres. Vol. 19 (2).

- Pratama, P. (2020). Uji Kesukaan Gethuk Lindri Dengan Sibstitusi Umbi Bit. *Jurnal Culinaria*, Vol.2 No.2.
- Pujianingsih, A. (2017). Pengaruh Varietas dan Perbandingan Air dengan Bunga Terhadap Karakteristik Marshmallow Bunga Krisan (*Chrysanthemum*). *Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung*.
- Putri, S. (2016). Identification and Antioxidant Activity of Betacyanin from Red Beet (*Beta vulgaris L*) Extracts. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang*.
- Rajnarayana, K, & et al. (2011). Comparative antioxidant potential of some fruit and vegetables using DPPH method. *International Journal of Pharmacy & Technology*.
- Rubatzky, I. (1998). Sayuran Dunia Edisi 2. *ITB. Bandung*, Hal 110: 147-148.
- Santiago, E. (2008). Identification and quantification of betalains from the fruit of 10 mexican prickly pear cultivars by high-performance liquid chromatography. *J. Agric. Food Chem*, 56(14), 5758-5764.
- Sayuti, K., & Rina, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press.
- Sediaoetama, A. D. (2000). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Setyaningsih, D., & et al. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Jakarta: IPB Press.
- Sibagariang, dkk. (2010). *Kesehatan Reproduksi Wanita*. Jakarta: Trans Info Media.
- Sitoresmi, M. A. (2012). Pengaruh Lama Pemangangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. *Nutritional Studi S1 Faculty Of Health Sciences Muhammadiyah University of Surakarta.*, 11-13.
- Slavov, A., & et al. (2013). Antioxidant activity of red beet juices obtained after microwave and thermal pretreatments. *Czech Journal of Food Science 2* , (31) : 139 –147.
- Splittstoesser, W. E. (1984). *Vegetable Growing Handbook*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Steenis, V. (2005). *Flora*. Jakarta: PT Pradnya Pramita.

- Stintzing, F., & et al. (2008). *Betalain Pigments and Color Quality*.
- Sudarmadji, S. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Suharno. (2012). Tepung Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. *BPTP*.
- Suharyanto, N., & et al. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04 No. 2. 275-279.
- Sunarjono, H. (2004). *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Susanto, & Sisca. (2005). *Kue lapis Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Suter, I. (2013). Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Tejasari. (2005). *Nilai - Nilai Gizi Pangan*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Tihan, E. (2014). Kandungan Gizi Beberapa Jenis Kue Basah.
- Tobing, H., & Hadibroto, C. (2015). *Kue - kue Indonesia : 165 Resep Panganan Populer Nusantara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- USDA. (2014). Nutrition fact raw beet.
- Winarno, F. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wu, e. (2009). *Effect of Tea Polyphenols on The Retrogradation of Rice Starch*.
- Yanuwardana, B., & et al. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan.*, 2(2).
- Yulindha, e. (2021). Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan Emulsifier Biji Ketapang. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1-14.