

DAFTAR PUSTAKA

- Adli, Muhammad Zimamul (2010). Pemanfaatan gula bubuk aren sebagai bahan pembuatan permen anti diabetes. Bogor Agricultura University.
- Anonymous. 1992. Daftar komposisi bahan makanan. Direktorat gizi. Depkes RI BPPI. Surabaya
- Anonimous. 1996. Pasar komoditas dalam Buletin Asbindo no 17 bulan januari. 4 hlm.
- Anonymous. 2008. Tip dari Organisasi Makanan Masyarakat Eropa. <http://members.tripod.com/pagihp/artikel16.htm>. Dikutip pada 5 desember 2014
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta. <https://www.klikdokter.com> (2020)
- Jumri. 2014. Mutu permen jelly buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan penambahan karagenan dan gum arab. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru.
- Kartika, *et al* 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. Yogyakarta:UGM.
- Pelctar, M., dan Chan, E. (2007). Dasar-dasar mikrobiologi (1st ed). (R. S.
- Hadioetomo, T. Imas. S. S. Tjitrosomo, dan S. I. Angka, Penyunt) Jakarta : UI Press
- Purnomo. H. 1995. Aktifitas air dan peranannya dalam Pengawetan pangan U.I – press, Jakarta. Prasetya., M. Wahyu Agung., T. Estiasih., dan N. Ida Panca Nugrahiru. 2016. Potensi Tepung Ubi Kelapa Ungu dan Kuning (*Dioscorea alata* L.) sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 4(2): 468-473.
- Siswanto, *et al*. 2014. Metodologi penelitian kesehatan dan kedokteran. Yogyakarta: Bursa Ilmu
- Soekarto, S. 2002. Penilaian organoptik untuk industry pangan dan hasil pertanian. Bharata Karya Aksara Jakarta.
- Wahyudi. 2013. Tinjauan tentang perilaku konsumtif remaja. Jurnal sosiologi, Vol. 1, No. 4, 2013: 26-38.
- Winarmo, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi Gramedia Pustaka Utama Jakarta
- Yazakka, I.M. 2015. Karakteristik Hard Candy Jahe Berbasis nira kelapa (kajian jenis dan konsentrasi sari jahe). Jurnal pangan dan Agroindustri. 3 (3): 1214-1223.