

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N dan R. H. F. Faradia. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan . Bogor : South East Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor
- Ananda, L.2008. Karakteristik Fisikoimia Srbuk Bit Merah (*Beta vulgaris L*). [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kataolik Soegijapranata. 2 Hal.
- Ariyadi, T., Anggraini. (2010). Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. Prosiding Seminar Nasional. <http://unimus.ac.id>.
- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astina, N. 2007. Pembuatan Mie Basah dalam Penambahan Wortel (*Daucus Carota L.*). Departemen Teknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Danish, D. O. (2020, November 28). *Kering Tempe Kacang*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/13713757-kering-tempe-kacang?via=search&search_term=kering%20tempe%20kacang.
- Deptan, 2012. Sehat dengan Buah Bit <http://epetani>. Deptan. G. id. (26 Desember 2015).
- FAO. 2004. Statistical Database of Food Balance Sheet. FAOSTAT. <http://www.fao.org>. (13 Januari 2016).
- Fhatria, K. (2020, November 24). *Perkedel kentang Anti Hancur*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel-kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang.
- Hajar, Ibnu. (1996). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Dalam Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Hidayati, R., & Ismawati, R. (2014). *Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)*. *E-Journal Boga*, 206.
- Herbach, K. M., F.C. Stinizing and R. Carle 2006. Betalain Stability and Degradation Structural and Chromatic Aspects. *J . S ci of food*. Vol, 71. Nr.4.
- Jonathan, Sarwono. 2006. *Metode Peenelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: Graha ilmu

- Kusuma, A. (2020 November 14). *Telur Balado*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14068125-telur-balado?via=search&search_term=telur%20balado.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras: Teori dan Praktek*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Kusmiadi, Riwan. 2004. Hubungan Antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya. <http://www.ubb.ac.id/fpbb/?Page=artikel-ubb&&id=136>. Diakses tanggal 28 November 2018.
- Mareno, D. A., C. Garcia- Viguera, J.I. Gil and A. Gil- izquierdo. 2008. Betasianins in the era of Global agri- food Science, Technology and Nutritional Health. *Phytochem. Rev*, 7 (2) : 261- 280.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Marwanti, Siti. 2013. *Pembuatan Pewarna Alami Makanan dan Aplikasinya*. Jurusan Pendidikan Kimia FMIPA UNY
- Muji, T. (2020, November 16). *Ayam Goreng Lengkuas*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14053275-ayam-goreng-lengkuas?via=search&search_term=ayam%20goreng%20lengkuas.
- Nita, D. (2020, April 13). *Mie ala Hajatan*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/12093510-mie-ala-hajatan?via=search&search_term=mie%20hajatan.
- Prakash, A., et al. (2001). “ Antioxidant Activity” *Medalion Laboratories Analitical Progress*, Vol. 19 No 2.
- Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 2 Prinsip Produksi dan Gizi*. ITB, Bandung.
- S, R. W. (2013, April 30). *Pengertian Metode dan Metodologi Penelitian*. Retrieved from Blogspot: <http://rinawssuriyani.blogspot.com/2013/04/pengertian-metode-dan-metodologi.html>.
- Samparaya, C. F. (2018, Oktober 26). *Mengenai Tempe Orek, Makanan Khas Warteg yang Paling Banyak Dicari*. Retrieved from Kompas.com: <https://pemilu.kompas.com/id/read/2018/10/26/070000427/mengenal-tempe-orek-makanan-khas-warteg-yang-paling-banyak-dicari>.
- Subagyo. P. Joko. 2015. *Metode Penelitian Dalam Teori dan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Sumpena, U. 2005. *Budidaya Mentimun Intensif*. Penebar Swadaya. Jakarta, hlm 17-19.

- Sunarjono, H. H. 2004. Bertanam 30 Jenis Sayut. Penebar, Jakarta.
- Supardi dan sukamto. 1999. Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan pangan. Jakarta : Alumni.
- Susilowati, E. 2010. Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Sunarjono, H. 2004. Pengenalan Jenis Tanaman Buah- Buah penting di Indonesia. Sinar baru, Bandung.
- Susianto. (2010). The Miracle of Vegan Pola Hidup Sehat ala Vegetarian Murni. Jakarta : Penerbit Qanita.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B. Bandung : Alfabeta
- Sofyan, 2008. Penentuan Kadar Glukosa Pada Nasi Putih dan Beras Merah Selama Penyimpanan dan Pemanasan Menggunakan Rice Cooker. Palu: Universitas Tadulako.
- Slavov, A., V Karagyofov,, P, Denev, M. Karatch anova, dan C Kratchanov. 2013. Antioxidant activity of beet juice obtained after microwave and thermal pretreatments. Czech Journal of Food Science. 2 931) : 139-147.
- Splittstoesser, W. E. (1984). Vegetable Growing Handbook. Van No Strand Reinhold Company, New york.
- Stintzing, F. C., Herbach, M. R. Mosshamer. F. Kugler, and R. Carle. 2008. Betalain Pigments and Color Quality.
- Wahidah, . 2010. Komponen – Komponen yang Mempengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan.
- Wijaya, H. C., dan Mulyono , N. 2009. Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi regulasi, aplikasi praktis. Bogor : IPB Press.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusuma, E. S. 2007. Jus Buah dan Sayuran. Niaga Swadaya, Jakarta