

DAFTAR PUSTAKA

- Agarswallow, (2010). Our product. Tersedia :<http://www.Agarswallow.com>. Diakses 2017
- Amir, M.N.(2018)., Kajian Mutu Puding Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas L*). Dengan Variasi Telur. [Skripsi]. Program studi agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- AOAC, (2005), Official Methods of Analysis, Association of Official Analytical Chemists, Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arini, W, (2015). kadar antioksidan dan uji organoleptik puding kulit buah manggis dengan penambahan buah kurma sebagai perasa manis alami. Fakultas keguruan dan ilmu pendidikan biologi. Universitas muhammadiyah surakarta. Surakarta.
- Badan Standar Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992
- Badan Pusat Statistik Maluku Utara (2017) Provinsi Maluku dalam angka 2017. Ternate, Badan Pusat Statistik Maluku Utara.
- Badan Standarisasi Nasional, (2015). SNI 01-2802-2015. Agar-agar tepung. Jakarta
- Bandan POM RI. (2013). Informasi kandungan gizi pangan jajanan anak sekolah. Direktorat standarisasi produk pangan badan pengawasan obat dan makanan republik indonesia. Jakarta
- Cristianto, A. R. (2016). Proses produksi “puding jamur tiram”(Puding Dengan Penambahan Jamur Tiram Sebagai Penambahan Asupan Protein). Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Deviana. (2002). Studi tentang teknologi proses pembuatan puding tahu. Skripsi fakultas teknologi hasil pertanian. Universitas jember. Jember
- Effendi, S. (2009). TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PANGAN. Edisi ke 1 Bandung : ALFABETA
- Faizati, U. N. (2018). *Analisa Karbohidrat, Protein Dan Mutu Sensori Pada Puding Air Tajin Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, 463-482.
- Ibrahim, A. B., dan Albaar, N., (2020). Analisis Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Pisang “Mulu Bebe” (*Musa acuminata*) dengan Suhu dan Lama Waktu Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal ilmu – ilmu pertanian*. Vol 18 (01): 54-64.
- Kamal, R. (2018). daya terima konsumen terhadap puding brokoli (Brassica Oleracea). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 54-62.

- Lumba, R., Djarkasi, G. S., Molenaar, R. (2017). Modifikasi Tepung Pisang “Mulu Bebe” (Musa Acuminata) Indigenous Halmahera Utara Sebagai Sumber Pangan Prebiotik. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (1)
- Machrus, S. (2012). Susu Kental Manis. Malang : Universitas Brawijaya.
- Mahmud, Z., & Ferry, Y. (2005). Prospek pengolahan hasil samping buah kelapa. *Perspektif: Review Penelitian Tanaman Industri*, 4(2), 55-63.
- Mozes, G. S. (2018, November). Pemanfaatan Buah Merah (Pandanus conoideus) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Saus dan Potensinya sebagai Bahan Tambahan Pangan. In *Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus* (Vol. 1).
- Musita, N. (2009). Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, Vol. 14, No. 1, 68-79.
- Naligar, A. P. (2014). Kajian Proses Pembuatan Tepung Buah Mangga Varietas Arumanis dengan Suhu Perendaman yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Rohma M. (2014). Perubahan Komposisi Pati Pada Tepung Pisang Kapas (Musa Comiculata) Termodifikasi Secara Fermentasi Spontan dan Lama Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Prosiding Seminar Nasional Kimia. HKI-Kaltim*. ISBN:978-602-19421-0-9.
- Rosephin F. (2010). Mutu Dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Modifikasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sanjaya, D. B., & Alhanannasir, A. (2019). Mempelajari Frekuensi Pencucian Surimi terhadap Nilai Sensoris Pempek Ikan Tenggiri Pasir (Scomberomorus guttatus) yang Dihasilkan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 7(1), 12-32.
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Kajian peningkatan pati resisten yang terkandung dalam bahan pangan sebagai sumber prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 20(3), 191-200.
- SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman
- Srihari, E., FSri Lingganingrum, F., Hervita, R., & Wijaya S, H. (2010). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.
- Sudaryani, T. (2003). Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sugianto, Catur.(2007). Permintaan Gula Di Indonesia, hal. 113-127. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Volume 08 No. 2, Desember 2007*.
- Wulandari, M. (2015). *Formulasi Teh Celup Fungsional, Pengaruh dari jenis Teh (Hitam dan Hijau) serta Penambahan Bubuk Buah Kulit Manggis* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. T. M. (2012). ANALISIS PROKSIMAT DAN KEKUATAN GEL AGAR “AGAR DARI RUMPUT LAUT KERING PADA BEBERAPA PASAR TRADISIONAL. *Jurnal Sains Natural*, 2(2), 101-115.