

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, F. 2006. *Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Alexa, K. 2009. *Tentang Gula Pasir*. Padalarang. <http://amanmartabak.blogspot.com/2012/08/tentang-gula-pasir.html>
- Amalia, T. 2008. *Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 3-4
- Askrizal, R. 2011. *Minyak Sawit Merah*. Riau : Bangkinang
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama. books.google.co.id/books?isbn=9792236074. Diakses pada tanggal 11 Januari 2013 pukul 07:33.
- Azrimaidaliza. 2007. *Vitamin A, Imunitas dan Kaitannya dengan Penyakit Infeksi*. Sumatera Utara : Jurnal Kesehatan Masyarakat, September 2007, I (2)
- Bimaputra, L.A. 2011. *Pengaruh Pengukuran terhadap Kadar Protein Rajungan*. Bogor: IPB
- Brown, A.E. 2005. *Laboratory Manual in General Microbiology : Microbiological Applications*. McGraw-Hill Comp. US, p. 395-401
- Eskin, N. A. M., Handerson H.M and Townsend R.J. 1990. *Biochemistry Of Foods*. Academic Press, Inc. New York.
- Gibney, M.J. 2005. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Egc, Hal. 198-199
- Gibney, M.J. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Egc. Jakarta, Hal. 239-240.
- Harris, R.S. dan Karmas, R.S. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit ITB, Bandung.
- Hasinah, H. 2003. *Efek Genotype Kappa Kasein Dan Paritas Terhadap Kadar Lemak Dan Protein Susu Sapi Fh Di Bptu Baturraden*. Thesis. Ugm. Yogyakarta.
- jafam-ict.com. 2009. *Cake (Emulsifier SP, TBM, Ovalet)*. jafam-ict/content/detail/cake-emulsifier--sp-tbm-ovalet.com
- Kertawiguna E. 1998. *Vitamin Yang Dapat Berfungsi Sebagai Antioksidan*. Majalah Ilmu Fakultas Kedokteran Usakti, 17:16-26.

Khotimah, K. 2002. *Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler*. Malang: UMM. <http://digilib.gunadarma.ac.id/go.php?id=jiptumm-gdl-res-2002-ir-5311-jeruk>. Diakses pada tanggal 2 Januari 2013

Mahan, LK. 2008. *Krause's Food & Nutrition Theraphy*. USA. Manhattan

McLaren, D S, and Frigg, M. 2001. *Sight and Life Manual on Vitamin A Deficiency Disorders (VADD) Second Edition*. Switzerland. Task Force Sight and Life

Mocaf-Indonesia.com. 2011. *Mocaf Indonesia*. Jakarta

ncc.com. 2012. *Bolu Kukus Pandan tape Ketan Hitam*. Jakarta. <http://www.sajiansedap.com/recipe/detail/2272/bolu-kukus-pandan-tape-ketan-hitam#.Ue1O5tLwkqw>

Olson, JA. 2004. *Fat-soluble Vitamins dalam Garrow, et al. Human Nutrition and Dietetics*. Tenth Edition. Churchil Livingstone. London

Pudjiadi S. 2000. *Ilmu Gizi Klinis Pada Anak*. Jakarta: Balai Penerbit Fkui, 158-67.

Rejeki, M.S.W. 2011. *Ilmu Bahan Makanan "Telur"*. Semarang. Universitas Diponegoro

RI, Kementerian Kesehatan. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higine Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes

Rumi, M Nur. 2011. *Gluten-Apa Artinya?*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta: Yogyakarta. [Www.Umycommunity.Net](http://www.Umycommunity.Net) Diakses 28 Agustus 2012 Pukul 10:31

Semba, R D. 2002. *Vitamin A, Infection and Immune Function dalam Nutrition and Immune Function*. USA. CABI Publising

Setyanto, W. *Penggunaan Produk Susu Sebagai Alternatif Mengembangkan Usaha di Daerah Pegunungan*. Lembang. Bandung.

Singh V, West KP. *Vitamin A deficiency among school-aged children in Southeastern Asia*. Eur J Clin Nutr. 2004; 58(10): 1342-1349.

Smith-Keary P. F., 1988, *Genetic Elements In Escherichia Coli*, Macmillan Molecular Biology Series, London, P. 1-9, 49-54

Soeparno, 1992. *Susu Dan Komposisi Susu*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sukma A. 2010. *Makalah Kimia Analisa Bahan Makanan Analisa Protein Dengan Metode Kjeldahl*. Malang. Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Brawijaya. Hal. 1-4

Usu, Departemen Peternakan Fakultas Pertanian. 2006. *Protein*. Medan :Usu.

Wahlqvist, M L and Wattanapenpaiboon, N, 2002, *Food and Nutrition, 2nd Edition*, Allen & Unwin Pty Ltd.Australia

Vindayanti, O. 2012. Pemanfaatan Terung Ungu dalam pembuatan Dodol yang Bermanfaat Sebagai Sumber Vitamin A. Program Studi Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

