

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Azwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Auliana, Rizqie. 2003. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Jakarta: AdiCita.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bahar, Burhan. 2008. *Minuman Susu Fermentasi dengan Segudang Khasiat untuk Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Buchori, Luqman. 2007. *Pembuatan Gula Non Karsinogenik Non Kalori dari Daun Stevia*. Jurnal UNDIP. Reaktor, Vol. 11 No.2, Desember 2007.
- Buchori, Luqman., Paramartha, Dwiya Satwika., dan Ismadi Suwarjono. 2004. *Optimalisasi Penggunaan Metode Bleaching dalam Pembuatan Gula dari Daun Stevia* . Jurnal. Universitas Diponegoro.
- Dalimartha, Setiawan. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. Jakarta: Trubus Agriwidyia.
- Daryanti. 2012. *Pemanfaatan Stevia sebagai Pemanis Alami pada Sari Buah Belimbing*. ISSN: 0854-2813. Agrineça, Vol. 12.
- Departement Kesehatan. 1992. *Kandungan Nutrisi Bayam Merah*. Jakarta: Depkes.
- Deri. 2011. <http://deriaseptiana.blogspot.com/2011/12/organoleptik.html>. (Diakses pada tanggal 12 Oktober 2013, pukul 09.30).
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Gunawan, Didik dan Mulyani, Sri. 2004. *Ilmu Obat Alam (Farmakognosi) Jilid 1*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hadisaputra, Denny Indra Praja. 2012. *Super Foods*. Yogyakarta: Flash Books.

- Handayani, Titik. 2013. *Kualitas (Overrun, Kecepatan Meleleh dan Organoleptik) Es Krim Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dengan Penambahan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ikasari, Ninik. 2005. *Ekstraksi Pewarna Alami dari Bayam Merah (Alternanthera Amoena Bac.) (Kajian Penggunaan Jenis Asam dan Suhu Ekstraksi) serta Aplikasinya pada Yoghurt*. Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kristiyanto, Danang Hari. 2013. *Pemanfaatan Buah Sukun (Arthocarpus Communis Forst) dalam Pembuatan Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusumawati, Aditya. 2013. *Kualitas Es Krim Gembili (Dioscorea esculenta Lour.) dengan Penambahan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusuma, Renny Widia. 2013. *Pemanfaatan Biji Kluwih (Arthocarpus Altilis) dalam Pembuatan Susu Organik dengan Penambahan Pewarna Alami*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kusharto, Clara M dan Suhardjo. 1999. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lingga, Lani. 2012. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Nurchasanah. 2012. *Terapi Jus untuk Kesehatan Tanpa Efek Samping*. Bandung: MedPress.
- Nurhayati, Dewi Ratna. 2011. *Ekstraksi Stevia sebagai Bahan Pemanis Alami untuk Minuman Kesehatan (Upaya Diversifikasi Produk) Petani Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar*. ISSN : 0853 – 0122. Volume 16 No. 1 Maret 2011.
- Pitojo, Setijo. 2005. *Seri Budidaya Keluwih*. Yogyakarta: Kanisius.

- Pitojo, Setijo dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poedjiadi, Ana. 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Raini, Mariana dan Ani Isnawati. 2011. *Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula*. Jurnal Media Litbang Kesehatan Volume 21 Nomor 4 Tahun 2011.
- Retno. 2004. *Biokimia*. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret.
- Rukmana, Rahmat. 2008. *Bayam, Bertanam dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Savita, M., Sheela, K., Sunanda, S., Shankar, A. dan Ramakrishna. 2004. *Health Implication of Stevia rebaudiana*. J. Hum. Ecol., 15(3): 191-194.
- Secret, R. H. 2012. *Keajaiban Antioksidan Bayam*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- SNI-2981. 2009. *Yoghurt*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Soraya, Ita. 2010. *Stevioside*. Tersedia di: <http://stevia-steviocide.com/>. Diakses tanggal 2 Januari 2011.
- Sudarmadji, Slamet. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Penerbit Agritech.
- Sudarmadji, Slamet. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: UGM.
- Sukartiningsih. 2005. *Sifat Fisikokimia dan fungsional Pati Biji Kluwih (Artocapus Communis G.Forst)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Sunarjono, Hendro. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Suparmo dan Sudarmanto, 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. Yogyakarta: UGM.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Perss.
- Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wibisono, Wahyu Gunawan. 2011. *Tanaman Obat Keluarga Berkhasiat*. Ungaran: VIVO Publisher.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wulandari, hendra. 2009. *Studi Pembuatan Tepung Biji Keluwih (Arthocarpus Altilis) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Cookies dan Stick*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Andalas.