

## DAFTAR PUSTAKA

- Aerastini, F. 2010 .*Budidaya Tanaman Ganyong* . Surabaya : Tiga Serangkai.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Agus, Muhammad. 2009. *Penggunaan Susu Umbi Ganyong Sebagai Pelengkap Energi Tubuh*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Amin , S . 2006 .*Kebermanfaatan Bayam Merah* . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Arisandi, L. 2012. *Ilmu Gizi Seimbang*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, Made.2008 . *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astuti, Rini Nafsiati. 2009. *Konsep Dasar Kimia*. Malang: UIN Malang Press.
- Atik, M. 2010. *Kualitas Makanan*. Jakarta : Adi Cita.
- Aulia, Septina. 2006. *Pengaruh Kualitas Terhadap Rasa Makanan*. Semarang: Resep Makanan Nusantara.
- Auliana, Rizqie. 2013. *Gizi Dan Pengolahan Pangan*. Jakarta: Adi Cita.
- Bahar , Burhan. 2008 .*Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Budiyono. 2009. *Statistika Untuk Penelitian*. Surakarta : UNS Press.
- Departement Kesehatan.1992. *Kandungan Nutrisi Bayam Merah*. Jakarta: Depkes.
- Effendi, Supli.2009. *Tekhnologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Gaman, P.M. 1994.*Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi Dan Mikro Biologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Garjidto, Murdijati. 1994. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hadisaputro, Denny Indra Praja. 2012. *Super Foods*. Yogyakarta Flass Books.

- Hanafi, M. 2001. *Penghitungan Statistik*. Yogyakarta: UNY Press.
- Handayani, Titik. 2013. *Kualitas (Overrun, Kecepatan Meleleh Dan Organoleptik) Es Krim Umbi Gadung Dengan Penambahan Daun Bayam Merah Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hanum. 2010. *Pewarna Alami Makanan*. Diakses dari <http://budishout.com> (Diakses pada tanggal, 12 Mei 2013).
- Irawan. 2007. *Kandungan Gula Pada Makanan*. Diakses dari <http://mukhlisinblog.com> (Diakses pada tanggal, 24 Juli 2013).
- Kalimas. 2001. *Sifat Organoleptik Makanan*. Yogyakarta: Resep Makanan.
- Kristiyanto, Danang Hari. 2013. "Pemanfaatan Buah Sukun (*Arthocarpus Communis Forst*) Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Pewarna Alami." Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Kusumawati, Aditya. 2013. *Kualitas Es Krim Gembili (*Dioscorea esculenta Lour*) Dengan Penambahan Daun Bayam Merah (*Alternanthera amoena Voss*)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lingga, Lani. 2012. *Memilih Umbi Berkwalitas*. Jakarta : PT Agro Pustaka.
- Martini, Dra. 2002. *Sifat Organoleptik "Tekstur"*. Jakarta : Media Komputindo.
- Nasution, L. 2002. *Sifat Organoleptik*. Jakarta : Media Komputindo.
- Ngaini, Nur. 2010. "Pengaruh Variasi Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Jagung (*Zea mays L.*)". Yogyakarta: Universitas Negeri Islam Kalijaga. Skripsi.
- Pitojo, Setijo. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poedjiadi, Ana. 2007. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Prasetyo, Dwi. 2012. *Kandungan Umbi Ganyong*. <http://setyoshout.com> (Diakses pada tanggal, 09 Januari 2013).
- Rahayu, Sri. *Uji Organoleptik*. <http://rahayushout.com> (Diakses pada tanggal, 10 Juni 2012).

- Rahmanadi, Rahmat. 2008. *Bertanam Bayam Dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Retno.2004. *Biokimia*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Rohmadi, T. 2009. *Pengaruh Rasa Terhadap Makanan*. <http://rochshout.com> (Diakses pada tanggal, 08 Februari 2012).
- Sardjono. M.S. 2004. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sirait, Celly H. 1984. “*Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt*”. Jurnal Wartazoa, volume 1, nomer 04( Mei 2010), halaman 6.
- Siswoyo, K. 2011. *Pemanfaatan Bayam Merah Sebagai Pewarna Makanan Dalam Pembuatan Roti*. Malang : Graha Pustaka.
- SNI.1992. *Yoghurt*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- SNI.2001. *Glukosa Gula*. Badan Standart Nasional Indonesia.
- Soediatama, M. 1996. *Penilaian Bahan Pangan*. Bandung: Pustaka Utama.
- Soekarno.2008. *Cipta Rasa Makanan Dan Cara Menikmati*. Semarang: Media Jaya.
- Soekarto. *Tekstur Makanan*. <http://indosakses.com> (Diakses pada tanggal, 26 September 2013).
- Suharjito, R.2001. *Manfaat dan Kadar Kalsium Dalam Tubuh*. <http://suharjitoshout.com> (Diakses pada tanggal, 06 September 2003).
- Suharti.2008. *Pemanfaatan Umbi Ganyong (Canna edulis) Dalam Pembuatan Yoghurt Dengan Penambahan Susu Skim*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang Skripsi.
- Sulis, T. 2010. *Penggunaan Pewarna Sebagai Perasa Dalam Pengolahan Minuman*. Semarang: Gizi Unisulla.
- Sunarlim dan Setiyanto, Hadi. 2001. “*Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak Susu Kambing Dan Susu Sapi Terhadap Mutu Dan Cita Rasa Yoghurt*”. Jurnal Balai Penelitian Ternak
- Surayah dan Sugiyarti.2005. *Prosedur Pemanfaatan Bakteri untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Susilorini, T.E, dan M.E, Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutopo, M. 2001. *Pengolahan Umbi Khas* . Bandung : Shakti Adhilihung.
- Sutoyo, Sarji . 1998 . *Penggunaan Bahan Alami dalam Kesehatan*. Jakarta : UI.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2005. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta.:UGM Press.
- Wahyudi,Marman. 2006. “*Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*”. Jurnal Buletin Teknik Pertanian, volume 11, nomer 1(Agustus 2009), halaman 32.
- Wibisono, Wahyu Gunawan. 2001. *Tanaman Obat Keluarga Berkhasiat*. Ungaran: VIVO Publisher.
- Winarno,F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, S. *Bayam Merah Sebagai Tanaman Herbal*. Jakarta: PT. Cipta Pusta Utama.
- Zulaikah, Siti. *Pendapat Konsumen*. <http://zulaishout.com> (Diakses pada tanggal, 26 Maret 2012).