

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Astira, N. P. Y., & Putri, E. (2021). *Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Bahan Pewarna alami*. 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan :Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ikawati, K. & Rokhana. (2018). Pengaruh Buah Bit (Beta Vulgaris) Terhadap Indeks Eritrosit Pada Remaja Putri Dengan Anemia. *Journal of Nursing and Public Health*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2016). Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta
- Kemenkes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementerian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Kusmayadi dan Endar Sugiarto. 2000. Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata
- Muzzaki. (2017). *Kitab Jus & Sayur*. Yogyakarta : Perpustakaan Nasional
- Musbikin, I. 2008. Panduan Bagi Ibu Hamil dan Melahirkan. Yogyakarta: Mitra Pustaka
- Millah, I. 2013. *Pembuatan Cookies (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (Mallus sylvestris mill) Subgrade dan Margarin*. <http://skripsitip.staff.ub.ac.id.id/files/2014/jurnal-irma-ikaizzatumillah.pdf>. Diakses 05 Agustus 2017.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Nursela, P., Syukri, D. M., Kurniasari, D., Evayanti, Y., & Isnaini, N. (2021). Pemberian Buah Bit Terhadap Kenaikan Kadar Hb Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 7(2), 257–264. <https://doi.org/10.33024/jkm.v7i2.1728>
- Putri, H. A., Fida Dyah Puspasari, & Dwi Astuti. (2020). Analisa Pengaruh Pemberian Jus Buah Bit (Beta Vulgaris) terhadap Kenaikan Kadar Hemoglobin pada Pasien dengan Anemia. *Journal of Nursing & Health*, 5(1), 1–8.

- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh Komposisi Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. UNES. Semarang
- Rakhmah, Yaumil. 2012. “Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)”. Skripsi. Makasar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin
- Setjen Pertanian. (2020). *Buku Statistik konsumsi 2020.final*. 110.
- SNI. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009. *Badan Standardisasi Nasional*, 39.
- Setyianingsih, S., Widayati, W., & Kristiningrum, W. (2020). Keefektifan Jus Buah Bit Dan Lemon Dalam Kenaikan Kadar Hb Pada Ibu Hamil. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, 6(1), 71–76. <https://doi.org/10.33024/jkm.v6i1.2350>
- Sianturi, C. (2012). Pengaruh Vitamin C Pada Penyerapan Zat Besi Non Heme. Medan: FMIPA UNM
- Suarni. (2012). Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *IPTEK Tanaman Pangan*, Vol. 7. No. 1, hal. 58-66.
- Suarni dan Firmansyah I.U. 2013. Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. IAARD Press. Jakarta.
- Susianto. (2010). *The Miracle of Vegan Pola Hidup Sehat ala Vegetarian Murni*. Jakarta: Penerbit Qanita
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Widhiana, Eries . (2000). Ekstraksi Bit ( Beta vulgaris l. var. rubra l. ) Sebagai Alternative Pewarna Alami Pangan. Bogor, Indonesia.