

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilianti, T, (2010). Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) Dengan Variasi Proses Pengeringan. Surakarta.
- Budijanto, Didik, dan Prayoga, 2005. *Metodologi Penilitia*. Surabaya, unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Surabaya : 14-15
- Cahyono, B, (2002). Wortel. Yogyakarta. Kanisius :15-17
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1979, tentang Komposisi Kandungan Gizi pada Pangan.
- Dwiwati, R, (2014). Pemanfaatan Ekstrak Wortel (*Daucus carota*) dan Buah Waluh (*Cucurbita moschata*) Sebagai Bahan Pengawet Alami Bakso Daging. Surakarta.
- Faridah, F, et all, vol 2 no. 2, (2012). Chitosan pada Sisik Ikan Bandeng (*chanos chanos*) Sebagai Alternatif Pengawet Alami Pada Bakso. Semarang.
- Kemenkes RI. (2004). Keamanan Mutu Dan Pangan. *Peraturan Pemerintah No 24 Tahun 2004 Mengenai Keamanan Mutu Dan Gizi Pangan*, 6. <http://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- MenKes, R. (1985). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/Menkes/Per/IX/88.
- Pangan, T, (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Praktikum, M. B. (2013). Modul ii anova. Yogyakarta. Universitas Islam Indonesia.
- Saparinto, C, dan Hayati, D, (2006). Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius : 7-9.
- Suparman, (2007). Bercocok Tanam Ubi Jalar. Jakarta. Azka Mulia Medika : 1-10
- Simbolon, K. (2008). Pengaruh Persentase Ragi Tape Dan Lama. Sumatera Utara. Universitas Sumatera Utara.