

DAFTAR PUSTAKA

- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2):1-6 u dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*. 6(1):17-20.
- Ayu, D. F., Ali, A., & Steward, D. (2009). PEMBUATAN DODOL AMPAS Sari buah apel (*Ananas comosus* L. Meer) DENGAN PENAMBAHAN BERBAGAI KONSENTRASI GULA AREN. *Jurnal Penelitian (Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah)*, 18(2)..
- Breemer, R., Polnaya, F. J., & Rumahrupute, C. (2010). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 6(1), 17-20.
- Gardjito, M., & Sari, T. F. K. (2005). Pengaruh penambahan asam sitrat dalam pembuatan manisan kering labu kuning (*Cucurbita maxima*) terhadap sifat-sifat produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 81-85.
- Gross, J. 1991. Pigment in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids. Avi. Van Nostrand Reinhold. New York. 351 hlm
- Hapsari, M. D. Y., & Estiasih, T. (2014). Variasi Proses Dan Grade Apel (*Malus sylvestris* Mill) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3)
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Makro. PT. Dian Rakyat. Jakarta
- Manab, A. 2007. Kajian penggunaan sukrosa terhadap pencoklatan non-enzimatis dodol susu. *Jurnal Ternak Tropika* 2(6):58-63
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.
- Pramsiska, D., Harini, N., Winarsih, S., & Manshur, H. A. (2020). Kajian Edible Coating Berbasis Kolang-Kaling Dengan Penambahan Bahan Pengental Dari Sumber Alami (Pati dan Pektin) dan Sintetis (CMC) Yang Diaplikasikan Pada Dodol. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 13
- Sari, D. A. (2018). PKM kelompok usaha dodol kabupaten Bekasi Jawa Barat.

- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. (2015, August). Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kualitas fisikokimia dodol. In *Cocos* (Vol. 6, No. 15)
- Seo, J.S., B.J. Burri, Z. Quan, and T.R. Neidlinger . 2005. Extraction and chromatography of carotenoids from pumpkin. *Journal of Chromatography A*. 1073(1):371-375
- Siswoputranto, L.D. 1989. *Teknologi Pasca Panen Kentang*. Liberty. Yogyakarta. 164-183 hlm.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara
- Subagyo, P. (2010). Pemungutan pektin dari kulit dan amapas apel secara ekstraksi. *Eksergi*, 10(2), 47-51.
- Sudarman, M. (2018). *Pemanfaatan labu kuning (Cucurbita Moschata Duch) sebagai bahan dasar pembuatan cookies (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR)*.
- Suparthana, I. P., Parayana, I. M. A. D., & Suter, I. K. (2020, November). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) untuk Memberi Sifat Fungsional pada Dodol Bali. In *Prosiding Seminar Nasional* (Vol. 2020, p. 39).
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., & Maria, O. G. (2005). Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita Moschata*). *J Teknol Industri Pangan*, 16, 157-167
- Usmiati, S., Setyaningsih, D., Purwani, E. Y., Yuliani, S., & Maria, O. G. (2005). Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita Moschata*). *J Teknol Industri Pangan*, 16, 157-16
- Walczak-Sztulpa, J., Wisniewska, M., Latos-Bielenska, A., Linné, M., Kelbova, C., Belitz, B., ... & Tzschach, A. (2008). Chromosome deletions in 13q33–34: report of four patients and review of the literature. *American Journal of Medical Genetics Part A*, 146(3), 337-342.
- Musaddad, D., & Hartuti, N. (2003). *Produk Olahan Dodol Penebar Swadaya*. Jakarta, 310
- Hamid, O., Robert, C., Daud, A., Hodi, F. S., Hwu, W. J., Kefford, R., ... & Ribas, A. (2019). Five-year survival outcomes for patients with advanced melanoma

treated with pembrolizumab in KEYNOTE-001. *Annals of Oncology*, 30(4),