

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Eko Wiyono, Indira Maharani Hidayat, Nur'aini Mardhi Utami, Yusriyyah Vika Rahmadhani. (2023). Analisis Kadar Air, Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Tape Singkong Kuning Dengan Konsentrasi Tape Yang Berbeda. *Jurnal Kajian Dan Penelitian Umum*, 1(6), 249–256
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja. skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makasar.
- Anggraini, S. 2016. Tugas Akhir: Kajian Pembuatan Cokelat dengan Penambahan Nanas Bubuk dan Madu terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan Bandung.
- Atma, Y., & Djuardi, E. (2019). Analisis Bahan dan Produk Pangan. Universitas Trilogi.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. (2021). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Sirup Gandaria Dengan Penambahan Konsentrasi Gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), 56–63.
- Chatsudthipong, V., & Muanprasat, C. (2009). Stevioside and related compounds: Therapeutic benefits beyond sweetness. *Pharmacology and Therapeutics*, 121(1), 41–54.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Fitriyani, W. (2014). Respon Pertumbuhan Kalus Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) pada Media MS dengan Penambahan Zat

Pengatur Tumbuh 2,4-D yang Dikombinasikan dengan Air Kelapa. Undergraduate Thesis : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, 53(9), 1689–1699.

Firdausi, N. I. (2020). Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit Dan Serbuk Wijen Sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia Pada Ibu Hamil. *Kaosgl Dergisi*, 8(75), 147–154. Imami, R. H., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Bolu Bebas Gluten Dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 89–99. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2018.006.03.10>

Harismah, K. Azizah, S., Sarisdiyanti, M., Fauziyah, R. N., 2014. Potensi Stevia Sebagai Pemanis Non Kalori Pada Yoghurt, Jurnal.unimus.ac.id/1191/1244.

Laila, F. N., & Savitri, E. S. (2014). Produksi Metabolit Sekunder Steviosida Pada Kultur Kalus Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bert. M.) Dengan Penambahan Zpt 2,4- D Dan Peg (Polyethylene Glykol) 6000 Pada Media Ms (Murashige & Skoog). *El-Hayah*, 4(2), 57.

Lemus, R., Antonio, V., Liliana., Kong, A.H. 2012. Stevia rebaudiana Bertoni, source of a high potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects. *Food Chemistry*. Vol. 132: 1121:1132.

Retnaningsih, N. (2014). Maltodekstrin , Dan Kelayakan Usahanya Secang Instant Drink Analysis : Egg Whites , Maltodekstrin Properties , And Feasibility Of The Business Oleh Program Studi Agribisnis , Fakultas Pertanian , Universitas Veteran

Bangun Nusantara Sukoharjo , JI Lj . S . 18(2), 129–147.

- Pusungulena, S. O., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 43–56.
- Resthi, A., & Zukryandry. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Food Scientia : Journal Of Food Science And Technology*, 1(1), 37–48.
- Marlina DA, Widiastuti DE. Pembuatan Gula Cair Rendah Kalori Dari Daun Stevia rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Ind Res Work Natl Semin*. 2015;149–54.
- Napitupulu, S. D., Karo, T., Zulkifli. L. 2013. Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepng Kedelai. *Jurnal. Medan: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian USU*.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor. IPB Press.
- Suryani, E. Machfoedz, I., dan Sutrisno E. S. 2006. *Pendidikan Kesehatan Bagian Dari Promosi Kesehatan*. Yogyakarta: Fitramaya.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Talha, M., Hussain, I., Ullah, R., & Khan, L. (2012). Analysis of stevioside in *Stevia rebaudiana*. *Journal of Medicinal Plants Research*, 6(11), 2216–2219.

Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakart.

Wipradnyadewi, P. A. S., Jambe, A., Puspawati, D., Ina, P. T., Yusa, N. M dan Yusasrini, N. L. A. 2016. Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 1(1): 32-36.

Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.

