

6. DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, N. (2007). Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Institut Pertanian Bogor. Bandung.
- Arikunto. (2010). Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto & Suharsimi. (2006). Prosedur Penelitian. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- AOAC. (2005). Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Bruni, F. (2008). Old Gender roles with your dinner. The New York Times page 8.
- Chang, D. (2012). Is this the inventor of bubble tea. CNN International.
- Dwi, M. B. dan S. A. Pujonarti. (2013). Pengaruh substitusi kacang merah terhadap kandungan gizi dan uji hedonik pada tortilla chips. Skripsi. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia : Jakarta.
- Eun Min, Jae; David, B.Green and Loan Kim. (2016). *Calories and sugars in boba milk tea: implications for obesity risk in Asian Pacific Islanders*. Food Science & Nutrition published by Wiley Periodicals, Inc.
- Eva C; Arine F.S. & Nurmalatipah H. (2020). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Milenial Terhadap Boba vs Kopi di Kota Medan. Journal of Business and Economics Research (JBE) Vol 1 No 2 Hal. 80-86. Medan .

Ginting, E.; Joko S. U.; Rahmi Y., dan M. Jusuf. (2011). Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional. Volume 6. Iptek Tanaman Pangan.

Hari, A.P. (2011). PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR (*Ipomea batatas* L.) PADA PEMBUATAN KERUPUK KEMPELANG PALEMBANG. Jurnal dinamika Penelitian Industri Vol. 22 No. 1 Hal 1-8.

Hidayat. (2009). Karakterisasi Tepung Ubi Kayu Modifikasi yang Diproses Menggunakan Metode Prigelatinisasi Parsial. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.

Kumalaningsih. (2007). Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.

Maulida, D.,A.(2015). Darimana Asal “Bubble”, si Mutiara Hitam yang Kenyal Enak. Detikfood.

Meydani, S.N.; Santos M,S.; Hayek M,G. (1995). Antioxidants and immune response in aged person: Overview of present evidence. American Journal of Clinical Nutrition, 62, 14625- 14765.

Ni Kadek Ayu, dkk. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERMODIFIKASI (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) TERHADAP KARAKTERISTIK WAFFLE. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 8, No. 2, 160-170. Bali.

Novianita.(2002).Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Cair Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Tongkol. UNPAS.

Nurdjanah, S & Neti,Y. (2019). Teknologi Produkti Dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Bandar lampung : CV. Anugrah Utama Raharja.

Oentoro, D.(2010).Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta: Laksbang Pressindo.

Peter, J. Paul and Jerry C. Olson. (2008). Consumer Behavior : Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran. Cetakan Pertama Edisi Bahasa Indonesia. Penerbit Erlangga. Jakarta.

Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.

Razif dan Astawan, (2009). Macam-macam jenis tepung terigu. Semarang : Fakultas Tehnik Kimia Universitas Diponegoro Semarang.

Riduwan. (2012). Metode & Teknik Menyusun Proposal Penelitian. Bandung: Alfabeta

Rusilanti, dan Klara , M.K. (2007). Sehat Dengan Makanan Berserat. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka 79.

Siswanto dan Abdu, R. (2018). Formulasi Minuman Kesehatan Prebiotik Berbasis kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dan sari kacang jagung (*Zee mays L.*). J. sains dan teknologi pangan Vol 3 No 5.

Soediaoetomo, A.J. (2004). Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta.

Sunartaty, R & Ruka Y. (2017). Pembuatan Abu Dan Karakteristik Kadar Air Dan Kadar Abu Dari Abu Pelepah Kelapa. Vol. 1, Oktober 2017, 560-562. Seminar Nasional II USM.

Sugiyono.(2009). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Suprapti, L. (2005). Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Skriptiana, N.,R.(2009).Hubungan Antara Pengetahuan Gizi, Teman Sebaya, Media Massa dan Faktor Lain dengan Konsumsi Minuman Ringan Berkarbonasi pada SiswaSiswi SMPIT Nurul Fikri Tahun 2009. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.

Tantan, W; Dede, Z & Ezka, Y. (2018). Kajian Perbandingan Tepung kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal vol 5no 2*. Bandung.

Tirtana, E.;Nora, I;Wardidah & Afghani, J. (2013). Analisa Proksimat, Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan pada Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). *JKK Volume 2 No 1*.

USDA. (2014). The National Agricultural Library.

Untoro, N.S. (2012). Kadar air, kekenyalan, kadar lemak dan citarasa bakso daging sapi dengan penambahan ikan bandeng presto (*Channos channos F*). *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 567583.

Widyastuti, N. & Pramono, A. (2014). *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wei, C. (2015). *Lollicup, the huge bubble tea company, has a boba school. Who knew?*. Los Angeles time.