

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, 20(2), 217-237.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. (2018). Tingkat kesukaan panelis terhadap penyedap rasa alami hasil samping perikanan dengan edible coating dari karagenan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2), 37-41.
- Fitriansari, S. (2015). Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Pada Jajanan Sekolah Dasar Di Kelurahan Tamansari Tahun 2015.
- Gusnadi, D. (2020). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (*Brassica Oleracea* Var. *Sabellica*). *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1851-1856.
- Handayani, D. E., Yanuarti, R., & Pi, S. (2023). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 96% Dari Sayuran Kale (*Brassica oleracea* L.) Pasar Dan Hidroponik Dengan Metode DPPH (1, 1-diphenyl-2-picrylhydrazil). *ISTA Online Technologi Journal*, 4(1), 01-12.
- Permadi, A., Suhendra, S., Ahda, M., Zufar, A. F., Padya, S. A., Anugrah, N., ... & Suharto, T. E. (2022, October). PERBANDINGAN KANDUNGAN KLOOROFIL DAN ANTIOKSIDAN SPIRULINA DENGAN BEBERAPA JENIS SAYURAN. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).
- Salim, P. C. (2019). SUBSTITUSI UBI DENGAN LABU KUNING PADA PEMBUATAN KUE TALAM UBI. *Jurnal Pariwisata*, 6(1).
- SUSU, A., DAN, K., & TALAM, O. K. JUNITA DIAN PRAMESWARI NIM. 155100100111010.
- Tabriiza, S. J., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Inovasi Talam Ubi Dan Kue Lumpur Berbasis Yoghurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa. *eProceedings of Applied Science*, 6(3).
- WIANGGI, I., Yuliantini, E., Kusdalinah, K., Haya, M., & Pravita, A. (2021). *DAYA TERIMA Uji Organoleptik Dan Kadar Serat Dalam Pembuatan Snack Bar Berbasis Tepung Rumput Laut dengan Penambahan Buah Nangka dan Kacang Hijau Untuk Remaja* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).