

## DAFTAR PUSTAKA

- Alhana, Suptijah P, Tarman K. 2015. Ekstraksi dan karakterisasi kolagen dari teripang gamma (*Stichopus variegatus*). [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ambarini. (2013). *Lezatnya Tiramisu*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aprisa, G. 2017. Penggunaan Tape Ketan Sebagai Pengganti Rum Pada Tiramisu Cake. *Karya Tulis*. Bandung : UniversitasTelkom.
- Badan Standarisasi Nasional.1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta.
- Christy, J. 2013. Pengelolan Tanaman Anggur (*Vitis vinifera*) Di PT Perkebunan Nusantara XII. *Skripsi*. Bogor : Fakultas pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Crammer B dan Ikan R. 1986. Sweet Glycosides From the Stevia Plant. *Chem in Britain* 22: 915- 916.
- Durand, S. S. 2010. Studi Potensi Sumber Daya Alam Di Kawasan Pesisir Kabupaten Minahasa Selatan. *Perikanan dan Kelautan*, 1-7.
- Durotulailah, L. 2010. Formulasi Sediaan Tablet Hisap Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (Linn) Urban) Dengan Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Sebagai Pemanis . *Skripsi* . Cimahi : Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jenderal Achmad Yani .
- Eck, P., R.E. Gough, I.V. Hall and J.M. Spiers. 1990. Blueberry Management, p.273-333. In: G.J. Galletta and D.G. Himelrick. (eds.). *Small Fruit Crop Management*. Prentice Hall, Englewood Cliffs, N.J.
- Fennema, O.W. 1985. Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed). Marcel Dekker Inc. New York

- Fraigé, K., Pereira-Filho, E. R., & Carrilho, E. 2014. Fingerprinting of Anthocyanins from Grapes Produced In Brazil using HPLC-DAD-MS and Exploratory Analysis by Principal Component Analysis. *Food Chemistry* 145.
- Hadisoewignyo, L. and Fudholi, A. (2013) Sediaan Solida. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Hartomo, A.J dan Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Ber-Lesitin*. Cetakan 1.Andi Ofset. Yogyakarta.
- Ketsa, S. and E. W .M. Verheii. 1992. *Vitis vinifera L.*; p.304-310. In E. W . M. Verheii and R. E. Coronel (Eds.). *Plant Resources of South-East Asia 2: Edible Fruits and Nuts*. Prosea Foundation. Bogor.
- Lutony, T. L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.
- McCart, M. 2016. *Eater. October 24*. Retrieved from June 25, 2019:tiramisu history.
- Nurcahyo, E. M. 2002. Anggur dalam Pot. Penebar Swadaya. Jakarta. 51hal.
- Pangahila, Wimpie, 2011. Anti-Aging. Tetap Muda dan Sehat. Penerbit : PT. Kompas Media Nusantara
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2014. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta
- Purdue University. 1998. *Vitis vinifera L.* [10 November 2011].
- Raini , M., & Isnawati , A. 2011. Kajian : Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Artikel* , 21(4), 146.
- Rousselot, D. O. 2017. Peptan® untuk Kecantikan dari Dalam dan Luar. peptan. Netherlands.
- Rulianah , S., Sarosa, M., & Hadiwiyatno. 2013. Uji Organoleptikdan Profil Kimiai Yogurtpadat Dengan Komposisi Formula Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Panga*, 174.
- Setiadi. 2005. *Bertanam Anggur* . Jakarta : Penebar Swadaya.

- Setiadi. 2007. *Bertanam Anggur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shoemaker, J. 1978. Small fruit culture. 5th ed. Westport: The AVI Publishing Co. Ltd. 357 p.
- Skerede, G., R.E. Wrolstad, and R.W. Durst. 2000. Changes in anthocyanins and polyphenolics during juice processing of Highbush blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.) *J. Food Science*. 65:357-364.
- Sumaryono , & Sinta , M. M. (2008). *Budidaya Tanaman Stevia*. Bogor: Pusat Penelitian Bioteknologi dan Bioindustri Indonesia.
- Syamsuni H.A., 2006, Ilmu Resep, EGC, Jakarta
- USDA. 2005. *Shrub List* . Retrieved March 2, 2005
- Voigt, R. 1994. Buku Pelajaran Teknologi Farmasi. Diterjemahkan oleh Soendani, N. S. Yogyakarta: UGM Press.
- Voigt, R. (1995) Buku Ajar Teknologi Farmasi Edisi V. Edisi V. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Vostra Cosa, et al .2019. Peptan/what is peptan. 2019.04 Januari 2020. (07.51)
- Winarno, M. dan Baswarsiati. 1991. Morfologi tanaman anggur; hal.11-14. Dalam M. Winarno, U.H. Yudowati, S. Kusumo, N. Primawati, dan S. Sulihanti (Eds.) *Budidaya Anggur*. Balai Penelitian Hortikultura. Solok.
- Winarno FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winkler, A. J. 1973. General Viticulture. University of California Press. Berkeley and Los Angeles. 633 p.
- Zahra , S. U. 2012. Substitusi Pure Labu Kuning Dalam Pembuatan Cake Fruit (Fruit cup cake pumpkin, Tiramisu pumkin, dan Pudding Sweety Pumpkin Cake). *D3 Thesis*. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.