

DAFTAR PUSTAKA

- Alba, K., C. Ritzoulis, N. Georgiadis, dan V. Kontogiorgos. 2013. Okra Extracts as Emulsifiers for Acidic Emulsions. *Food Research International*. 54: 1730-1737.
- Annisa, Ilya. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas Oryza glaberrima dengan Pengerapan Metode Penepungan yang Berbeda*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Semarang: Program PKK S1 Konsentrasi Tata Boga Universitas Negeri Semarang.
- Baiti, Alfi Nur. 2015. *Hubungan Pengetahuan dan Tingkat Konsumsi Serat dengan Status Gizi Remaja Putri di SMK Batik 2 Surakarta*. Naskah Publikasi. Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bungin, Burhan. 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Komunikasi, Ekonomi dan Kebijakan Publik serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya*, Kencana Media Grup: Jakarta.
- Cookpad. 2013. Resep Mochi Sukabumi
<https://cookpad.com/id/resep/176387-moci-sukabumi>
- Darwin, Philips. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Daerah Kota Salatiga: Sinar Ilmu.
- Eat This Much. 2017. Kandungan Gizi Tepung Beras Ketan.
<https://www.eatthismuch.com/food/view/glutinous-rice.658311/>

- Elevania. 2017. Tepung Beras Merah *Bionic Farm*.
<http://www.elevania.co.id/prd-tepung-organik-beras-merah-bionic-farm-250-gr-mpasi-organic-11359488>
- Faronika, Mona, Luthfi Aziz Mahmud Siregar, dan Hasmawi Hasyim. 2013. Evaluasi Produktifitas dan Kualitas beberapa Varetas Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*) di Tanah Bertekstur Liat. *Jurnal Online Agrokoteknologi*. 1(2): 201-213.
- Farooq, Uzma, Rishabha Malviya, dan Pramod Kumar Sharma. 2013. Extraction and Characterization of Okra Mucilage as Pharmaceutical Excipient. *Academic Journal of Plant Sciences*. 6(4): 168-172.
- Fat Secret. 2017. Kandungan Gizi Okra.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/okra?portionid=59169&portionamount=100.000>
- _____. 2017. Kandungan Gizi Beras Merah.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/tropicana-slim/beras-merah/1-porsi>
- Forsalina, Fiensa, Komang Ayu Nocianitri, dan I Desak Pt. Kartika Pratiwi. 2017. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Karakteristik Bakpao. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(2): 40-50.
- Gemedede, Habtamu Fekadu, Negussie Ratta, Gulelat Desse Haki, Ashagrie Z. Woldegiorgis, dan Fekadu Beyene. 2015. Nutritional Quality and Health Benefits of Okra (*Abelmoschus esculentus*): A Review. *J Food Process Technol*. 6(6) :1-6.
- Hadi, Dewi Lelyana, Srikandi Kumadji, dan Edy Yulianto. 2015. Pengaruh Service Marketing Mic (Bauran Pemasaran Jasa) terhadap Citra Merek dan Dampaknya pada Keputusan Pembelian. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 24(1): 1-8.
- Ilmah, Mashfufatul, Andryansyah, dan Ade Nuraini. 2014. Penentuan Kadar Klorida. *Jurnal Kimia Analitik*. 2 : 1-5.

Informasi Pendidikan. 2013. Desain Penelitian Eksperimen.

<http://www.informasi-pendidikan.com/2013/08/desain-penelitian-eksperimen.html?m=1>

Kotler, Philip dan Gary Armstrong. 2014. *Principle of Marketing*. England: Pearson Education Limited.

Larasati, Dwika. 2016. *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan.

Lungga, Athanasia, Mercuria Karyantina, dan Linda Kurniawati. 2016. Karakteristik Kue Mochi dengan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*) dan Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI Surakarta*. 1(1).

Lupiyohadi, Rambat. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa Berbasis Kompetensi ed.3*. Jakarta: Salemba Empat.

Makaryani, Rina Yuni. 2013. *Hubungan Konsumsi Serat dengan Kejadian Overweight pada Remaja Putri SMA Batik 1 Surakarta*. Naskah Publikasi. Surakarta: Program Studi Gizi D3 Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Nasir, Muhammad. 2014. *Pengaruh Naungan terhadap Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) pada Lahan Gambut*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Pekanbaru: Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

Novayanti, Siti Rohmah. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang Kaling*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Lampung: Program Sarjana Universitas Lampung.

Pratama, Ferdian. 2017. *Analisis Keunikan dan Keaslian Mochi Sukabumi Sebagai Kudapan Unggulan Kota Sukabumi*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Jakarta: Program Sarjana Universitas Binus Nusantara.

- Pratiwi, Kurnia Intan, Mohammad Abbas Zaini, dan Nazaruddin. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Sapid an Susu Kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(2): 132-139.
- Rindengan, Elvie. 2017. Mucilago Okra: Metode Ekstraksi dan Potensi sebagai Eksipien Multifungsi. *Farmaka*. 15 (2): 99-106.
- Satriana, Eka Dewi, Ermi Tety, dan Ahmad Rifai. 2014. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Gula Pasir di Indonesia*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Riau: Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Sholeh, Chaeroyranba. 2015. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Saus Kelapa sebagai Saus Alternatif terhadap Makanan yang Menggunakan Saus Kacang*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Jarta: Departemen Hotel dan Manajemen Universitas Binus.
- Simatupang, Riris Marito. 2015. *Pembuatan Sponge Cake bebas Gluten dari Tepung Komposit Beras Ketan, Ubi Kayu, Pati Kentang dan Kedelai dengan Penambahan Hidrokoloid*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Medan: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sumatera Utara.
- Spark People. 2018. Calories in Mochi.
<http://www.sparkpeople.com/calories-in.asp?food=mochi>
- Steel, Susannah. (Ed). 2015. *Healing Foods Eat Your Way to a Healthier Life*. London: Pengyin Random House.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tarlow, Kevin R. 2016. Teaching Principles of Inference with ANOVA. *Teaching Statistic Trust*. 38(1): 16-21.

Thoif, Rizki Amalia. 2014. *Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) dalam Pembuatan Cookies Fungsional*. Tugas Akhir Dipublikasikan. Bogor: Program Studi Ilmu Gizi Institut Pertanian Bogor.

Wiraswasti, Arinta dan Sri Handayani. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified of Cassava Flour*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi. *E-Journal Boga*. 2(3) :44-50.

Wirtz, Jochen dan Christopher Lovelock. 2016. *Services Marketing Eight Edition*. United States of America:World Scientific Publishing Co. Inc.

