

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Agnes Triasih. 2013. *Gelatin Ikan: Sumber, Komposisi Kimia dan Potensi Pemanfaatannya*. Manado: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi.
- Carey, Elea. 2017. *What Is the Nutritional Value of Boba?*. <https://www.healthline.com/health/food-nutrition/nutritional-value-of-boba#overview1>.
- Chang, Derrick. 2012. *Is This the Inventor of Bubble Tea?*. <http://edition.cnn.com/travel/article/bubble-tea-inventor/index.html>.
- Dr Waryat. 2015. *Kajian Teknologi Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Sukun Sebagai Pensubstitusi Tepung Terigu Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Wilayah di Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta Tahun 2014*. <http://jakarta.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/hasil-pengkajian/pertanian/471-kajian-teknologi-pembuatan-dan-pemanfaatan-tepung-sukun-sebagai-pensubstitusi-tepung-terigu-dalam-mendukung-ketahanan-pangan-wilayah-di-kepulauan-seribu-provinsi-dki-jakarta>.
- Eat This Much. 2017. *Gelatin*. <https://www.eatthismuch.com/food/view/gelatin,131277/>.
- Fat Secret Indonesia. 2017. *Gula Pasir*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/gula-pasir>.
- Fat Secret Indonesia. 2017. *Air*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/air>.
- Hartanto, Eddy Sapto. 2014. *Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi*. Bogor: Balai Besar Industri Argo.
- Hastuti, Dewi. 2007. *Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin*. Semarang: Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim.

- Mahmud, Mien K., Hermana., dan Nils Aria Zulfianto. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kesehatan.
- Rachmania, Rizky Arcintha., Fatimah Nisma., dan Elok Mayangsari. 2013. *Ekstraksi Gelatin Dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hidrolisi Menggunakan Larutan Basa*. Jakarta: Jurusan Farmasi Universitas Muhammadiyah Prof.Dr.HAMKA.
- Risnandar, Cecep. dan Apriana Damaiyanti. 2017. *Buah Sukun*. <https://jurnal-bumi.com/buah-sukun>.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Suharsaputra, Uhar. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Tindakan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Sompie, Meity., Arie D. Mirah., dan Linda CH.M.Karisoh. 2015. *Pengaruh Perbedaan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Kaki Ayam*. Manado: Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi.
- The Self Nutrition Data. 2014. *Tapioca, Pearl, Dry Nutrition Facts & Calories*. <http://nutritiondata.self.com/facts/cereal-grains-and-pasta/5733/2>.
- Widhiarso, Wahyu. 2010. *Pengembangan Skala Psikologi : Lima Kategori Respons ataukah Empat Kategori Respons?*. Yogyakarta : Fakultas Psikologi Universitas Gajah Mada.
- Widowati, Sri. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.