

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional. 2014. Cara Uji Padatan Tersuspensi Total.
- Constantia, M., Yuliasih, I. 2012. Pembuatan Ravioli Sari Jeruk Medan (The Proccessing Of Medan Citrus Ravioli). Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Djalil A.D, Hartanti D, Rahayu W.S, Prihatin R, dan Hidayah N. Identifikasi Zat Warna Kuning Metanil (Metanil Yellow) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Berbagai Komposisi Larutan Pengembang. Jurnal Farmasi Indonesia, 03 (2), 28-29, Fakultas Farmasi UMP, Purwokerto; 2003.
- Gramedia Pustaka Utama.
- Ivanovic, S., Mikinac, K., & Perman, L. 2011. Molecular Gastronomy InFunction Of Scientific Implementation In Practice. Slobodan.
- Jacobs, M.B. 1984. The Chemical Analysis of Food and Food Products.London : D. Van Nostrand Co. Inc..
- Kirk & Othmer, 1994, "Encyclopedia of Chemical Technology", 4nd.ed.Vol.7. Interscience Willey. New York.
- Puspaningtyas D.E., 2013. The Miracle of Herbs.Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Rohman, A. 2006, Antioxidant activities, total phenolic and flavonoid contents of ethyl acetate extract of Mengkudu (Morinda citrifolia, L) fruit and its fractions.
- Tetra, 2016. Buku Terlengkap Budidaya Nanas Secara Komersil.Jakarta : Pustaka

Mina

- Wadge. 2003. Preharvest and postharvest factors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology*. 20: 207-210.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor (ID): M-Brio Pr Winarno, F. G. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) :55- 61.