DAFTAR PUSTAKA

Almatsier,S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. PT Gramedia.

Anonim. 1979. *Farmakope Indonesia*, Edisi III. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

Anonim. 1997. Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/Per/IX/1998 *tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.

Cahyadi, Wisnu. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Fellow P. J. dan Ellis. 1992. *Food Processing Technology Priciples and Practice*. Ellis Harwood. London.

Handayani, Tutut 2004. *Penetapan Kadar pemanis Buatan (Na-Siklamat) Pada Minuman Serbuk Instan dengan Metode Alkalimetri*.

Hartomo dan Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-Lesitin*. *Andi offset*. Yogyakarta.

Iswendi, 2010. *Penentuan Kadar Siklamat Pada Minuman Serbuk Sachet dengan Metode Akalimetri*. Universitas Negeri Padang. Sumatra.

Krisnatuti, D. dan Yenrina, R. 2000. *Menyiapan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta : Puspa Swara.

Lestari, Endang. G. 2011. *Peranan Zat pengatur Tumbuh dalam Perbanyakan Tanaman melalui Kultur Jaringan*. Jurnal AgroBiogen.

Notoatmojo, Soekidjo. 2014. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.

Pitojo, S dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Cetakan kelima. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Ratnawati. 1995. *Bubur Instan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta. Departemen Pertanian.

Rosa Devitria dan H Sepriyani, 2018. *Identifikasi Natrium Siklamat pada Minuman Sirup yang Dijual di Lima SD Kecamatan Sukajadi Pekanbaru*.

Sugiyono, 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Jakarta.

Syukri. 1999. *Kimia Dasar Jilid 2*. Bandung : UI-Press.

Wibowotomo, Budi. 2008. *Pengembangan Metode Penetapan Kadar Siklamat Berbasis Kromatografi Cair Kinerja Tinggi Guna Diimplementasikan Dalam Kajian Paparan*. Teknologi dan Kejuruan.

Widyaningsih dan Pri. 2009. *Analisis Siklamat pada Agar-agar yang Beredar di Pasar Wage Purwokerto Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*

Wijaya, C. H dan Noryawati M. 2010. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. IPB Press. Bogor.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yustiyani. 3013. *Formulasi Bubur Instan Sumber Protein Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Pati Ganyong (Canna edulis kerr) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi. Sarjana Program Studi Ilmu Gizi pada Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.