

DAFTAR PUSTAKA

- 2012, P. R. (n.d.).
- Cahyadi, W. (2006). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. *kesehatan bahan pangan*, 206-215.
- Firmansyah. (2011). Analisis Kualitatif dalam Penelitian. 151-160.
- Grynkiewicz, G. (2012). Curcumin and Curcuminoids in Quest for Medicinal. *for Medicinal*, 13-37.
- Gusnadi, D. (2021). Uji ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS . *UJI ORANOLEPTIK*, 12.
- Kusnandar, A. S. (2015). Keamanan Pangan Untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, 152-156.
- Pitojo, S. d. (2005). *Cara pembuatan dan variasi olahan*. Jakarta: Argomedia Pustaka.
- Rana Zara Athaya, E. H. (2015). Identifikasi Boraks pada Cincau Hitam yang Diproduksi. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 31-50.
- Rana, D. (2015). Identifikasi Boraks Pada Cincau Hitam yang Diproduksi . *Jurnal Fakultas Kedokteran Universitas Andalas Padang*, 112-126.
- Soraya, P. (2016, april). *Tips Memilih Cincau Hitam Yang Sehat*. Retrieved from Tips Memilih Cincau Hitam Yang Sehat: <https://www.pertiwisoraya.com/2016/04/tips-memilih-cincau-yang-sehat.html>
- Sumantri, A. R. (2007). Analisis Makanan.
- Sunarto, H. (2007). *Budidaya Cincau Edisi I*. Yogyakarta: kasinus.
- Suntaka, D. F. (2014). Analisis Kandungan Formalin dan Boraks Pada Bakso Yang Disajikan Kios Bakso Permanen Pada Beberapa Tempat Di. *Analisis Kandungan Formalin dan Boraks* , 39-45.
- Tri Utami, N. (2011). Analisis Kualitatif Kandungan Boraks pada Kerupuk Udang yang Dijual di Pasar Rejowinangun Magelang. *Universitas MuhammadiyahMagelang*.
- UU, U. N. (n.d.).
- Widiyaningsih. (2007). *Gel Cincau Hitam Siap Santap*. Surabaya: Trubus Utama.