

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmasari, Diyah; Musthofa, Settajt; Santoso, Bedjo. 2014. “efektifitas buah bit (beta vulgaris) sebagai disclosing solution (bahan identifikasi plak)” dalam ODONTO Dental Journal Vol.1 No. 2 (hlm. 6 – 9). Semarang; Staf Pengajar Jurusan Keperawatan Gigi Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.
- Ilmu Pengetahuan Umum. “Kandungan Gizi Buah Bit (ubi bit merah) dan manfaatnya bagi kesehatan”. Tersedia pada <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizi-buah-bit-ubi-bit-bit-merah-masfaat-buah-bit-bagi-kesehatan/> (diakses pada tanggal 17 maret 2020)
- Koyan, I Wayan. 2012. Buku ajar Statistik Teknik Analisis Data Kuantitatif. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press
- Lilyana. 2004. Kreasi baru cake favorit ekonomis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Mahdani Mahmud. “Pewarna alami”. Tersedia pada <http://id.scribd.com/document/336651896/pewarna-alami> (diakses pada 7 Januari 2020)
- Marsiti, Cok Istri Raka. 2005. Patiseri I. Singaraja.
- Nuraini, vivi; karyantina, merkuria. 2019. “Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan selai Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) dalam jurnal Teknologi Pangan vol. 2, No 1. Jawa tengah: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi.
- Novatama, Stephanie Mutiara; Kusumo, Ersanghono; Supartono. 2016. “Identifikasi Betasianin Dan Uji Antioksidan Ekstrak Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*)” dalam Indonesian Journal Of Chemical Science 5 (3) (hlm. 218 – 220). Semarang; Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Semarang.
- Novita Joseph. “berbagai manfaat buah bit untuk kesehatan tubuh”. Tersedia pada <http://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-buah-bit/> (diakses pada 3 Desember 2019)
- Setiawan, Martinus Andree Wijaya ; Nugroho, Erik Kado; Lestario, Lydia Ninan. 2015. “Ekstraksi Betasianin Dari Kulit Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Pewarna “ dalam AGRIC Vol. 27, No. 1 & No. 2 (hlm.38 – 43). Salatiga: Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana.
- Sugiyono. 2018. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R & D. Bandung: Alfabeta.

Utomo budi. 2006. Cake & tart. Jakarta: Primamedia Pustaka

Venny Arista. 2015. Uji kualitas Roll cake tepung ketan hitam. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja

Virdiana Tirta mardita, 2016. (Definisi, macam-macam, bahan dan alat cake dan roti). Tersedia pada <http://vidianatirta.blogspot.com/2016/11/definisi-cake-dan-roti.html?m=1>. (diakses pada 26 November 2019).

Wahyuningtias, Dianka. 2015. “the application of dragon fruit peels as a dye in red velvet cake” dalam BINUS BUSINESS REVIEW Vol. 6 No. 3 (hlm. 372 – 382). Jakarta Barat; Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication, BINUS University.

Wikipedia. (bolu Red Velvet). Tersedia pada http://id.m.wikipedia.org/wiki/bolu_red_velvet. (diakses pada 26 November 2019)

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

