

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. (2021). Perbandingan Kinerja Mesin Pengaduk Adonan Donat Antara *Impeller* Kisi Bersirip dan *Double Helic*. Tugas akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Associate, U. W. Djambatan, (1983). Pedoman Pembuatan Kue dan Roti. Jakarta.
- Chindo, A. Y. (2013). Pembuatan Donat Dengan Penambahan Tepung Karagenan (*Eucheima Cottonii*).
- Daulay, R. S., Suaryati, E., Aritonang E. Y., 2017. Uji Daya Terima Dan Nilai Gizi Donat Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Biji Nangka dan Tepung Bayam. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani, J. (2018). PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UMBI BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*) DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP ORGANOLEPTIK DONAT. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 95-108.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020, February). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)* (Vol. 1, No. 1, pp. 649-654).
- Pribadi, A. S., & Chamiddin, R. B. (2015). *Rancang Bangun Mesin Pengaduk Adonan Donat* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh November).
- Puspitaningrum, D. P., (2003). Pengaruh Substitusi Tepung Bentul Terhadap Karakteristik Donat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Syarbini, M Husin. (2013). A-Z Bakery. Solo: Metagraf