

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Rasdiansyah, & Muhaimin. 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 06(02), 28-32.
- Angkat. A.H., & N.F. Simatupang. 2022. Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Daya Terima Donat. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan*. 01(02). 42-46.
- Apriyanti, T., Fitriani., & Rahmayuni. 2022. Pemanfaatan Pasta Labu Kuning dan Pasta Kacang Hijau dalam Pembuatan Kukis. *Jurnal Agroindustri*. 08(01), 86-95.
- Arwini, Ni Putu Decy. 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Vastuwidya*, 04(01), 33-40.
- Asnidar., Asrida. (2017). Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunsh Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 01(01), 39-47.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-2000. Syarat Mutu Donat. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3163:2014. Wortel. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010. Gula Kristal-bagian 3:Putih. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 3553:2015. Air Mineral. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 2970:2006. Susu Bubuk. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3541:2014. Margarin. BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 2982:1992. Ragi Roti Kering. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3556:2010. Garam Konsumsi Beryodium. BSN. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2020. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Jawa Timur (kuintal), 2019 dan 2020. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2021/09/06/2241/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman-di-provinsi-jawa-timur-kuintal-2019-dan-2020.html>. Diakses Pada Tanggal 4 Maret 2022.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2020. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Sayur-Sayuran Per Kabupaten/kota (Satuan komoditas). <https://kedirikota.bps.go.id/indicator/5/411/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-sayur-sayuran-per-kabupaten-kota.html>. Diakses Pada Tanggal 4 Maret 2022.
- Bardiati, E., A.C Adi, & S.R Nadhiroh. 2015. Daya Terima Dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 10(02), 151–156.
- Bayhaqi, A. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Hasil Jadi Pizza. *Jurnal Tata Boga*, 06(01).
- Damayanti. Herti Juli. 2017. Faktor Yang Mempengaruhi Penjualan Produk PT Sosro Medan. *Jurnal Ilmiah*, 01(02), 46-58.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Hastuti, Ningrum. D., & F. Tumion. 2017. Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu Dan Penambahan Air Pada Pembuatan Donat Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 08(01), 57-65.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Jurnal Agrountek*. 07(01). 01-05.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Data komposisi Pangan Indonesia. https://www.panganku.org/id-ID/cari_nutrisi. Diakses Pada Tanggal 21 Maret 2022.
- Khulaida, A., N. Astuti, dkk. 2021. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Donat Substitusi Puree Biji Durian. *Jurnal Tata Boga*, 10(01), 204-212.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. <http://tekpan.unimus.ac.id.eBookPangan>. Diakses Pada Tanggal 25 Maret 2022.
- Kusnedi, R. 2021. Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 01(02), 60-75.
- Lidiyawati, R., F. Dwijayanti, dkk. 2013. Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 03(01), 11-14.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 03(01). 9-15.
- Noviar R., N. dkk. 2015. Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan*, 02(01), 34-30.
- Oktavania. Widita Putri. 2019. Pengaruh Pemasaran Langsung Dan Promosi Penjualan Terhadap Keputusan Pembelian Produk Wardah Exclusive Matte Lip Cream Di Tokopedia. *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 02(01). 27-48.
- Pamungkas, panji., A. Bahar., L. Nurlaela., M. Gita. 2021. Keunggulan Penambahan Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Beberapa Kue Tradisional Indonesia. *Jurnal Tata Boga*. 10(03). 511-518.
- Santoni. 2009. Tips Meningkatkan Mutu Roti. *Food Review*, 04(01), 56-59.
- Sajari, I., Elfiana, & Martina. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD.Mawar di Gampong Batee Ie Like Kecamatan Salamanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*, 01(02), 2017.

- Sari, Dewi M., N. Andarwulan, & D. Fardiaz. 2019. Profil Komposisi BTP Campuran, Pelabelan, dan Penggunaannya Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di DKI Jakarta. *Jurnal Mutu Pangan*, 06(01), 38-45.
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., & Juliayarsi. I. 2018. Potensi Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia *Sweet Cream Butter*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(01).63-71.
- Sintia, Novi A., & N. Astuti. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 07(02).
- Sitompul, A. 2019. Pengaruh Komposisi Tepung Dan Konsentrasi Ragi Terhadap Mutu Donat Ubi Jalar ungu. *Jurnal Wahana inovasi*, 08(01), 90-103.
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (*Determining of Yeast Concentration on Bread Making*). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 02(01), 71-77.
- Susetyarsi, 2012. Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 04(03), 19-28.
- Soechan, Lanny. 2006. Resep Seri Usaha Boga: Kreasi Donat. Indonesia-Gramedia Pustaka Utama.
- Swandani, Ni Putu., P. Ari., & P. Ina. 2017. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorhiza L.*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal ITEPA*, 06(01), 40-49.
- Wibowo, D. H, Z. Arifin, & Sunarti. 2015. Analisis Strategi Pemasaran Uuntuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). *Jurnal Administrasi Bisnis*. 29(01), 59-66.
- Widjaya, F. P., E. Liviawati, & N. Kurniawati. 2015. Fortifikasi Protein Surimi Manyung Terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 06(02), 15-22.

Wijaya, Poppy., S. Yogha, & M. Ai. 2019 Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*. *Jurnal Gizi dan Kuliner*, 08(01), 48-56.

Yunita, N., I.M. Sugitha, & I.G Ekawati. 2020. Pengaruh Perbandingan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Jurnal Itepa*, 09(02), 193-201.