

## DAFTAR PUSTAKA

- Alim, M. 2020. Minyak Goreng Sawit Wajib BerSNI. <https://www.bsn.go.id/main/berita/detail/10845/mulai-1-januari-2020-minyak-goreng-sawitwajib-ber-sni>. [Diakses 4 September 2020].
- Amalia, F, N. S. Achyadi dan A. D. Sutrisno. 2016. Pengaruh Grade Teh Hijau Dan Konsentrasi Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (*Green Tea*). Jurnal Penelitian Tugas Akhir: 1-12.
- Anggahini, S. 2000. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Aktivitas Antioksidatif Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Varietas Atlantik dan Granola. Agritech, 20 (3) : 134.
- Ariefana. 2020. Masuk Zona Merah, Jember Naik Status KLB Virus Corona. <https://jatim.suara.com/read/2020/03/27/233904/masuk-zona-merah-jember-naik-status-klb-virus-corona>. [Diakses 15 April 2020].
- Arsyina, L, B. Wispriyono, I. Ardiansyah dan L. D. Pratiwi. 2019. Hubungan Sumber Air Minum dengan Kandungan Total Coliform dalam Air Minum Rumah. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 1 - 6.
- Baskara, B. 2020. Rangkaian Peristiwa Pertama Covid-19. <https://bebas.kompas.id/baca/riset/2020/04/18/rangkaian-peristiwa-pertama-covid-19/>. [Diakses 20 April 2020].
- Bogasari. 2018. Seputar Tentang Tepung Terigu. <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>. [Diakses 18 Juni 2020].
- Broto, W, D. A. Setyabudi, Sunarmani, Qanytah dan I. B. Jamal. 2017. Teknologi Penyimpanan Umbi kentang (*Solanum tuberosum l.*) Var.gm-05 dengan rekayasa pencahayaan untuk mempertahankan kesegarannya. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 14(2) : 117.
- S, Christine, C. Liang dan N. Kristanti. 2015. Proses Pengolahan Gandum Menjadi Tepung Terigu Di Pt. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya. Surabaya (ID): Widya Mandala Catholic University Surabaya Repository.
- Dessy, S, B. P. Sakinah, N. Fitria, L. Rezita dan S. Aulia. 2015. Diagram Proses Pembuatan Donat - Add Diagram Proses Pembuatan Donat Terigu Protein Tinggi : Sedang. Jatinangor: Indonesia Dokumen.
- Hardiyanthi, F. 2015. Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Sediaan Hand And Body Cream. <http://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/27250>. [Diakses 18 April 2020].

- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1) : 1-5.
- Jannah, R. 2017. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut. *Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Jong, A, M. I. Terinate dan K. Teguh. 2016. Perencanaan Unit Pengolahan Tiramisu Dengan Kapasitas 145 Kg Mascarpone Cheese (5875 Jar) Per Tahun. [Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan]. Surabaya (ID): Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kementrian Kesehatan RI. 2020. Pedoman Pencegahan Dan Pengendalian Coronavirus Disease (Covid-19). Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Marantina, R. 2013. Bisnis Donat Masih Menjanjikan. <https://peluangusaha.kontan.co.id/news/bisnis-donat-masih-menjanjikan-lo>. [Diakses: 18 April 2020]
- Paramitha, A. R. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Permana, A. Y. 2017. Tepung Kelor Desa Kesilir Jember Lawan Imej Mistis, Dipesan hingga 2 Ton Per Bulan. <http://global-news.co.id/2017/12/tepung-kelor-desa-kesilir-jember-lawan-imej-mistis-dipesan-hingga-2-ton-per-bulan/>. [Diakses 20 April 2020].
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. Konsumsi Dan Neraca Penyediaan - Penggunaan Gula Pasir. [http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/buletin/konsumsi/2017/Buletin\\_Konsumsi\\_Pangan\\_SMI\\_2017/files/assets/basic-html/page77.html](http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/buletin/konsumsi/2017/Buletin_Konsumsi_Pangan_SMI_2017/files/assets/basic-html/page77.html). [Diakses : 12 Agustus 2020].
- Putra. 2019. Pengertian Kemasan: Fungsi, Tujuan & Jenis Kemasan Produk (Packaging). <https://salamadian.com/kemasan/>. [Diakses: 25 September 2020].
- Saputro, A. W, H. Rianto dan A. Suprpto. 2019. Hasil Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum*) Var. Granola L. (G1) Pada Berbagai Konsentrasi *Trichoderma sp.* dan Media Tanam. *Jurnal Ilmu Pertanian Tropika dan Subtropika*, halaman 1.
- Savitri, A. 2018. Si Doel, Inovasi Produk Berbahan Dasar Tiwul Khas Gunung Kidul dan Yogyakarta. *Ilmu Teknologi Pangan*, halaman 3.
- Siahaan, R. S. 2017. Usaha Donat Bakar Di Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, halaman 251.

- Sudirman, N, Tamrin dan N. Asyik. 2017. Pengaruh Penambahan Pasta Kacang Tanah Dan Perbedaan Suhu Tempering Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Cokelat Batang. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 832-843.
- TribunJogja.com. 2020. Hasil Penelitian Tim UI dan IPB, Jambu Biji, Kulit Jeruk dan Daun Kelor Berpotensi Cegah Covid-19. <https://jogja.tribunnews.com/2020/03/16/hasil-penelitian-tim-ui-dan-ipb-jambu-biji-kulit-jerukdan-daun-kelor-berpotensi-cegah-covid-19>. [Diakses: 15 April 2020].
- Ulfa, A. M, D. A. Winahyu dan M. Jasuma. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan Dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi*, 2(4) : 258.
- Widarta, I. W. 2017. Teknologi Telur. *Ilmu dan Teknologi Pangan Unud*, 1 - 10.
- Yaumi, N. 2010. Penambahan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Donat Dan Daya Terimanya. [Skripsi]. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara.