

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah M. R., Suryani E. *Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah*. Jurnal. Program Studi Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Ngudi Waluyo
- Aprida PD., Suprayatmi M. Hutami R. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VM-PET12)*. Jurnal Agroindustri Halal. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor. Ciawi
- Dalimunthe H., Novelina., Aisman. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan*. Jurnal. Fakultas Teknologi Pertanian. Kampus Limau Manis-Padang
- Djaelani M. A. *Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.) Setelah Penyimpanan yang Dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan*. Jurnal. Departemen Biologi. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro
- Husna N. E., Novita M., Rohaya S. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala
- Iksan., Junaidi M., Mukhlis A., 2016. *Pengaruh Pemberian Ragi Roti dengan Dosis yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Populasi Brachionus Plicatilis*. Jurnal Biologi Tropis. Program Studi Budidaya Perairan. Universitas Mataram. Mataram
- Kurniawati M. 2017. *Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia*. Jurnal Agroindustri Halal. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palembang. Seberang Ulu I
- Mayasari P. D. 2002. *Pengaruh Pembuatan Coklat dan Lesitin Terhadap Sifat Organoleptik Produk Coklat Batang*. Universitas Pasundan. Bandung
- Noriko N., Elfidasari D., Perdana A. T., Wulandari N., Wijayanti W. 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal AL-AZHAR Indonesia Seri Sains dan Teknologi. Program Studi Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Al Azhar Indonesia. Jakarta
- Priyati A., Abdullah S. H., Putra G. M. D. 2016. *Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti*. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. Program Studi Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram

- Purbasari K., dan Sumadji A. R. 2018. *Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi*. Jurnal Biologi dan Pembelajarannya. Program Studi Biologi. Fakultas MIPA. Universitas Katolik Mandala Madiun
- Santoso H., Handayani N. A., Bastian H. A., Kusuma I. M. 2015. *Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Dengan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan*. Jurnal. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang
- Sintia N. A., Astuti N. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. Jurnal. Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya
- Sitepu K. M. *Pentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti*. Jurnal. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin
- Sitompul A. 2019. *Pengaruh Komposisi Tepung dan Konsentrasi Ragi Terhadap Mutu Donat Ubi Jalar Ungu*. Jurnal. Fakultas Pertanian UISU. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
- Swandani N. P. P., Sandhi P. A., Ina P. T. *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza L.) Terhadap Karakteristik Donat*. Jurnal. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana
- Tarwendah I. P. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP. Universitas Brawijaya Malang. Malang
- Wiranata Y. S. 2013. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir di Indonesia Tahun 1980-2010*. Jurnal. Jurusan Ekonomi Pembangunan. Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Semarang