

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., Karyantina, M., Widanta, Y. 2022. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (Beta vulgaris L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Tepung Ketan*. Surakarta. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Agustin, S. 2022. *12 Manfaat Buah Naga Merah untuk Kesehatan*. <https://www.alodokter.com/jangan-lewatkan-5-manfaat-buah-naga-merah-untuk-kesehatan> diakses pada 26 Februari 2023
- Anggraeni, L. D., Komariah, K. 2019. *Mochi dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam (Meningkatkan Potensi Bahan Pangan Lokal)*. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anonim. 2018. *Tanda Susu Kental Manis Tak Layak Konsumsi*. <https://tandasusu-kental-manis-sudah-tak-layak-konsumsi> diakses pada 26 Juni 2023
- Anonim. 2022. *Kualitas Mutu Kacang Tanah*. <https://teraskata.com/ragam/ketahui-mutu-kacang-tanah-sesuai-sni/> diakses pada 03 Maret 2023
- Anonim. 2022. *Manfaat Daun Pandan Bagi Kesehatan*. <https://mediacenter.serdangbedagaikab.go.id/2022/09/21/manfaat-daun-pandan-bagi-kesehatan/> diakses pada 26 Februari 2023
- Ariyanti, M., Ramlah, S., Yumas, M. 2019. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Pengepresan Berulang Terhadap Mutu Kakao Bubuk*. Makassar. Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.
- Azizah, I., Yusa, N. M., Wiadnyani, A. A. I. S. 2020. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Temerodok*. Bali. Universitas Udayana.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Tepung Ketan*. SNI 01-4447-1998. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Cokelat dan produk-produk Coklat*. SNI 7934-2014. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Susu UHT (Ultra High Temperature)*. SNI 3950-2014. Jakarta.

- Dwiyanti, S. N. I. 2022. *Karakteristik Sensori dan Kimia Pada Mochi Dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata L.)*. Bogor. Universitas Djuanda Bogor.
- Eryawanti, G. T. 2020. *Produksi dan Pemasaran Bolen Aneka Rasa*. [Tugas Akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Fauzi, I., Nauli, R., Hidayatuloh, S., Hutami. R. 2015. *Pembuatan Mochi Pelangi dengan Substitusi Tepung Talas dan Pewarna Alami*. Bogor. Universitas Djuanda Bogor.
- Hanugrah, N. 2016. *Pengujian Organoleptik* <https://sumbarprov.go.id/pengujian-organoleptik> diakses pada 28 Juni 2023
- Hasrini, R. F., Khoiriyah, A. 2018. *Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembangan Standar Nasional Indonesia Baru*. Bogor. Balai Besar Industri Agro (BBIA).
- Lunga, A., Karyantina, M., Kurniawati, L. 2016. *Karakteristik Kue Mochi dengan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (Psidium guajava) dan Jahe (Zingiber officinale)*. Surakarta. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Mahmudah, S. 2022. *Produksi Brownies Kukus Ketan Hitam dalam Penyajian Dessert Box*. [Tugas Akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Miqdad, R. 2017. *Analisis Pangsa Pasar Dan Penentuan Produk Di Mochi Bakat Jaya Dengan Pendekatan Customer Relationship Management*. Bandung. Universitas Komputer Indonesia.
- Mulyana dan Nugraha, B. S. 2018. *Pemberdayaan Industri Kecil Kue Mochi oleh Dinas Koperasi Perindustrian dan Perdagangan Kota Sukabumi Provinsi Jawa Barat*. Sumedang. Institut Pemerintahan Dalam Negeri.
- Nurhidayanti, A. V., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Maulana, C. A. 2022. *Pengembangan Mochi Tinggi Serat dan Rendah Lemak Berbahan Dasar Tepung Beras Merah dan Aneka Sayuran*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Puji, A., 2023. *7 Manfaat Wortel yang Sayang untuk Dilewatkan*. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-wortel-bagi-tubuh/> diakses pada 26 Februari 2023
- Rahayu, A. 2017. *Pengembangan Pursweto Lava Cake dan Purple Mochi dengan Substitusi Puree Ubi Ungu*. [Tugas Akhir]. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Sinaga, S. J. E. 2022. *Produksi dan Pemasaran Stik Ikan Teri (Stolephorus tri) Rasa Balado*. [Tugas Akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M, Oktaviana, A. Y., Yusuf, M. 2016. *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Wiraswati, A., Handayani, S. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Of Cassava Flour) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Mochi*. Surabaya. Universitas Negeri Surabaya.
- Zulkarnain, M. 2016. *Parameter Mutu Butter*. Jakarta. *International University Liaison* Indonesia.