

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional .SNI 7841:2013. 2013 Buah Bit. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 01-0010-2002. 2002 Vanili. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 01-3176-1992. 1992 Wijen. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 01-354-2002. 2002 Margarin. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 374:2013. 2013 Minyak Goreng Dalam Kemasan Kaleng. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 3751:2009. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Maknan. Jakarta.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional SNI 6774:2008.2008. Air Konsumsi. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2973-1992. 1992 . Kue Kering. Jakarta
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional.SNI 06-2133-1991. 1991. Baking Powder. Jakarta
- Afrianto, E. (2008). Pengawasan mutu bahan/produk pangan. *Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional*.
- Aftasari, F. 2003. **Sifat Fisokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambahkan Tepung Bekatul Rendah Lemak** [Skripsi]. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB.
- Ala'i, S. F. (2017). *Penentuan Lokasi Penjualan Onde-Onde Ketawa di Pasar Tradisional di Kabupaten Boyolali Menggunakan Metode Iterative Dichotomiser 3 (ID3): Studi Kasus Industri Rumah Tangga Mona* (Doctoral dissertation, Program Studi Teknik Informatika FTI-UKSW).
- Al-Maskaty, B. S. W. (2021). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Tempe Kacang Kedelai (Glycine max L) Dengan Penambahan Tepung Sagu (Metroxylon sagu Rottb)* (Doctoral dissertation, IAIN Ambon).
- Amanu, F. N., & Susanto, W. H. (2014). Pembuatan tepung mocaf di madura (kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 161-169.
- Amila, N., Kep, M., Kep, S., Maimunah, S., Syapitri, H., Marpaung, A. J. K., ... & Girsang, V. I. (2021). *Mengenal Si Cantik Bit dan Manfaatnya*. Ahlimedia Book.
- Cahyani, S. D. (2021). *Produksi dan Pemasaran Onde-onde Ketawa Penambahan Tepung Singkong* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

- Cahyani, S. D. (2021). *Produksi dan Pemasaran Onde-onde Ketawa Penambahan Tepung Singkong* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Cahyo S, M. A. (2020). *Produksi dan Pemasaran Onde-onde Ceplus (Mini) Rasa (One Plus Rainbow)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Devi, T. R. (2022). *Produksi Dan Pemasaran Onde-Onde Isi Selai Nanas (Onas)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Dewi, D. P., & Astriana, K. (2019). Efektifitas Pemberian Jus Buah Bit (Beta Vulgaris. L) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Tekanan Darah pada Lansia. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 3(1), 35-40.
- DEWI, Yulita. *Produksi Dan Pemasaran Onde Onde Kering Substitusi Tepung Kelapa (Cocos Nucifera)*. 2020. PhD Thesis. Teknologi pertanian.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L). *Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru*.
- Fatmasari, D., Musthofa, S., & Santoso, B. (2014). Efektifitas Buah Bit (Beta vulgaris) Sebagai Disclosing Solution (Bahan Identifikasi Plak). *Odonto: Dental Journal*, 1(2), 6-9.
- Kurniawan, A. B., Al-Baarri, A. N. M., & Kusrahayu, K. (2012). Kadar serat kasar, daya ikat air, dan rendemen bakso ayam dengan penambahan karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Kusumawaty, Y. (2018). Strategi pemasaran produk makanan ringan khas Riau (keripik nenas dan rengginang ubi kayu). *Jurnal Agribisnis*, 20(2), 124-138.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan mutu dan keamanan pangan.
- Muningsih, N. S. (2013). Eksperimen pembuatan onde-onde ketawa substitusi tepung singkong. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- MUNINGSIH, Nurrita Sri. Eksperimen pembuatan onde-onde ketawa substitusi tepung singkong. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2013, 2.1.
- Mutiara, S., Kusumo, E., & Supartono, S. (2016). Identifikasi betasianin dan uji antioksidan ekstrak buah bit merah (Beta vulgaris L). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3), 217-220.
- Purba, R. A. (2018). *Pengaruh penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) dalam pembuatan kue onde-onde ketawa menggunakan tepung mocaf* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Purba, R. A. (2018). *Pengaruh penambahan tepung daun kelor (Moringa oleifera) dalam pembuatan kue onde-onde ketawa menggunakan tepung mocaf* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).

- Putra, A. D. (2019). Pengawasan mutu proses produksi teh hitam (studi kasus di pabrik teh sumber daun di Desa Hegarmanah Kecamatan Takokak Kabupaten Cianjur). *Ummi*, 13(1), 1-6.
- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Risti, I. (2016). *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado*. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSTAT*, 5(4)
- Sabilla, S. Edukasi Manfaat Buah Bit bagi Penderita Anemia.
- Sari, N. M. I., Hudha, A. M., & Prihanta, W. (2016). Uji kadar betasianin pada buah bit (*Beta vulgaris L.*) dengan pelarut etanol dan pengembangannya sebagai sumber belajar biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1), 72-77.
- Shofiyannida, N. (2007). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde-Onde Ketawa. *Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang. Semarang*.
- Sitompul, G. G., Sinulingga, A., & Dewi, R. (2021). Kandungan buah bit (*beta vulgaris l*) dalam peningkatkan daya tahan V02 MAX pada atlet futsal. In *Prosiding Seminar & Conference Nasional Keolahragaan* (Vol. 1, No. 1, pp. 184-191).
- Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suhardi . 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. LibertyYogyakarta
- Sudaryani, 2003 *Kualitas Telur Cet 4*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Suena, N. M. D. S., Meriyani, H., & Antari, N. P. U. (2020). Uji Mutu Fisik dan Uji Hedonik Body Butter Maserat Beras Merah Jatiluwih. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 6(1).
- Sundari, H. M. S., Ariani, M., & Setyaningrum, I. (2017). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pengusaha Kripik Dan Onde-Onde Khas Mojokerto. *Journal of Business Studies*, 2(2), 23-29.
- SUPRIADI, A. (2014). Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterphyllus*) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa. *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Supriyadi, A., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterphyllus*) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa. *Jurnal Tata Boga*, 3(1), 225-233.
- Syarif, W. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KUALITAS KUE ONDE-ONDE KETAWA. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 2(8), 188-205.

Syarif, W. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KUALITAS KUE ONDE-ONDE KETAWA. *Jurnal Kapita Seleka Geografi*, 2(8), 188-205.

Utomo, H 2005. *Resep Jajanan Pasar*. Gramdia Pustaka Utama, Jakarta

Wahyudi . 2013. *Manfaat Kulit Pisang Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata de Bananan Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.