

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. 2020. *Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Amanu, F.N., dan Susanto, W. H. 2014. *Pembuatan tepung mocaf di Madura (Kajian varietas dan lokasi penanaman) terhadap mutu dan rendemen*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 2, No 3, Hal 161-169.
- Anonim. 2014. *Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. SNI 7934:2014. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Aryanti, Nita, Yovita asih Kusumastuti dan Wida Rahmawati. 2017. *Pati Talas Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri*. Momentum, Vol. 13, Hal. 46- 52.
- Arza, P. A., dan Tirtavani, M. 2017. *Pengembangan Crackers dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) (Development Of Nutritious Crackers By Adding Stripes Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) and Carrot (*Daucus Carota L.*) Flour)*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang, Vol 40, No 2, Hal 55-62.
- Carvalho, E. M. L. D. 2019. *Subtitusi tepung wortel (*Daucus corota L.*) terhadap sifat organoleptik donat*.
- Damayanti, R., 2023. *Karakteristik Fisik dan Sensoris Meses Analog dari Mocaf dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Ekstrusi*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B .E. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies*. *Journal of Nutrition College*, Vol 9, No 3, Hal 180-186.
- Ernaningtyas, N., Wahyuningsih, S. B. 2020. *Subtitusi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Organo leptik Mie Kering*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, Vol 15, No 2, Hal 23-32.
- Handayani, S., dan R.A Wibowo. 2014. *Koleksi resep Kue Kering*. PT Kawan Pustaka. Jakarta.

- Herawati Dkk. 2014. *Visabilitas Pertanian Organik Dibandingkan Dengan Pertanian Konvensional. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan. Perjanjian No: iii/Lppm/2014-03/48-P.*
- Hutabarat, Franses. K., Yusa, Ni. M dan Wiadnyani, A.A.I 2017. *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus carota L.) terhadap Karakteristik Ledok. Universitas Udayana. Denpasar.*
- Jesica Stefani, 2018. *Analisis Komposisi Kimia Dan Karakteristik Fisik Adonan Pada Tepung Terigu Di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Division Jakarta.*
- Kiswari, G., Basuki, E., dan Cicilia, S. 2023. *Increasing the Nutrition Value of Wheat-Based Bread and Mocafl with Carrot Flour Fortification. Food and Agroindustry Journal, Vol 4, No.1, Hal 28-41.*
- Kurniawati, L. 2010. *Pemanfaatan Bekatul dan Ampas Wortel (Daucus Carota) dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol 3, No.2, Hal 122- 126.*
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta.*
- Manurung, M. P., Seveline dan Taufik, M. 2021. *Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (Curcubita moschata Duch) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Pisang Ambon (Musa paradisiaca). Jurnal Agroindustri Halal, Vol 7, No.2, Hal 156-164.*
- Midayanto, D., dan Yuwono, s. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2, No.4, Hal 259-267.*
- Mufidah, Z. 2017. *Perbedaan Kualitas Indrawi dan Kandungan Betakaroten pada Inovasi Pembuatan Carang Madu dengan Menggunakan Campuran Santan dengan Sari Wortel. Jurnal Kompetensi Teknik, Vol. 8, No.2.*
- Nadimin, Sirajuddin dan Fitriani, N. 2019. *Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. Media Gizi Indonesia, Vol 9, No.1.*

- Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 Tahun 2016 tentang *Kategori Pangan, pada kategori 05.1.4 Produk Kakao dan Cokelat dan kategori 05.1.5 Cokelat Imitasi, Produk Pengganti Cokelat. Dalam pedoman diuraikan jenis-jenis cokelat dan cokelat imitasi sehingga memudahkan pengelompokannya dalam kategori pangan.*
- Putri, A. E. V. T., Winarni, W., dan Susatyo, E. B. 2015. *Uji proksimat dan organoleptik brownies dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour). Indonesian Journal of Chemical Science, Vol 4, No.3.*
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W.D.R. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 3, No.4, Hal 1375-1385.*
- Putri, R. M. S., dan Mardesci, H. 2018. *Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (Placuna placenta) dari perairan Indragiri Hilir.*
- Prastiwi, D., 2022. *Karakteristik Fisik dan Sensoris Meses Analog dari Mocaf dan Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Metode Ekstrusi.* Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Rahayu, W. E. dan Romalasari, A. 2020. *Perbandingan Kualitas Gizi dan Daya Terima Cookies Berbahan dasar Labu Kuning (Curcubita maxima). Jurnal Ilmiah Ilmu dan Teknologi Rekayasa, Vol 2, No.20, Hal 101-107.*
- Rebeka P. Sianturi dkk, 2018. *Potensi Tepung Wortel (Daucus carota L.) dalam Meningkatkan Sifat antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter.*
- Sakti, Lucky. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen.* Jakarta : Fakultas Teknik.Universitas Negeri Jakarta.
- Sayekti dan E. Bahar. 2014. *Pengaruh Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L.) dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Jadi Bika Ambon.* E-journal boga, Vol 03,No.1, Hal 131-140.
- Setiawati NP, Santoso J, Purwaningsih S. 2014. *Karakteristik Beras Tiruan Dengan Penambahan Rumpuk Laut (Eucheuma cottoni) Sebagai Sumber Serat Pangan.J. Ilmu dan teknologi Kelautan Tropis.Vol 6, No.1, Hal 197-208.*
- Subhan. 2015. *Budidaya Wortel. Bandung : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.*

- Syadiah, E. A., Riska, R., dan Adelina, F. 2022. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan kakap Putih (*Lates calcarifer*)*. Media Teknologi Hasil Perikanan, Vol 10, No.1, Hal 49.
- Syarbini, M. Husin. 2016. *Pastrypreneur*. Jawa Tengah: Tiga Serangkai.
- Tarwendah, I.P. 2017. *Jurnal Review: Studi komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 5, No.2.
- Utami, Maya. 2024. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies Modifikasi*. Skripsi. Universitas Jambi.
- Winarno, F. G. 2014. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M. A., Abdullah, K. dan Syarif, A. M. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Yunita, R.Y. 2018. *Uji Sensori dan Kimia Cookies Tinggi Serat dari Tepung Bekatul (*Oryza Sativa L.*) dan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*)*. Universitas Mataram.
- Zuhra, C. F. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) terhadap Daya Terima Kue Donat*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara.