

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. R., Widanti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mochi Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40–48. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6109>
- Agustina, W. W., & Handayani, N. M. (2016). *Pengaruh penambahan wortel (Daucus carota) Terhadap Karakteristik Sensorik Dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (Hyloreceus polyrhizuz)*. 1(1).
- Andriani, A., Suparthana, P., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2023). Pengaruh Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota* L.) Terhadap Karakteristik Manisan Paladang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 846. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p08>
- Anggreni, M., & Harlita, T. D. (2023). Gambaran Angka Lempeng Total Pada Sayur. *BJSME: Borneo Journal of Science and Mathematics Education*, 3(February), 37–46.
- Apriliani, P. (2019). Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- Arditiya, S., Karim, A., Aprilia, C., Hardiyanti, D., Laura, E., Sulistiya, H., Kristiandi, K., Pangan, A., Sambas, P. N., & District, T. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Mochi Berbahan Baku Bekatul Di Desa Bekut. *JIPAM: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 87–91.
- Arofah, F. B. (2017). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *E-Journal Boga*, 5(1), 48–56.
- Avilla, A., Sulandari, L., Purwidiani, N., & Pangesthi, L. T. (2025). *Analisis Penanganan Sayuran pada Proses Persiapan Hidangan Buffet di Hotel Mercure Surabaya Grand Mirama*. 4.
- Dewi, T. K., Amir, A., & Elma, E. S. (2021). Mutu Hedonik Formula Isotonik Penambahan Gula Pasir dan Gum Arab. *Media Gizi Pangan*, 28(1), 54–60.

- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1), 111–132.
- Fadhilah, M., & Rochdiani, D. (2021). Analisis Pendapatan Petani Usahatani Manggis Di Desa Simpang Sugiran Kecamatan Guguak Kabupaten Limapuluh Kota. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(1), 796. <https://doi.org/10.25157/ma.v7i1.4790>
- Fibrianti, N. (2019). Upaya Pemahaman Pencantuman Label Pada Kemasan Produk Makanan Bagi Siswa SMA 12 Semarang. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia*, 2(1), 1–9. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/JPHI/article/download/27743/17085>
- Gumilar, A., Nurdin Yusuf, M., & Lukman Hakim, D. (2020). Analisis Pendapatan dan Titik Impas Usahatani Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) (Studi Kasus di Kelurahan Gunung Tandala Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(3), 849–857.
- Handayani, A., & Rosidah, R. (2017). Analisis Organoleptik Pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel Di Kelompok Wanita Tani Di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(2), 133–143. <https://doi.org/10.36762/litbangjateng.v15i2.409>
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Ma'ruf, Subagyo, R., Isworo, H., Ghofur, A., Candra, M. I., & Rusdieanoor, M. (2021). Studi Simulasi Filtrasi Pada Formasi Tiga Jenis Ukuran Membran Berbeda Dengan Variasi Kecepatan Dan Tekanan. *Jurnal Teknik Mesin*, 8(1), 8–15. <https://je.politala.ac.id/index.php/JE/article/view/161>
- Manggabarani, S., Lestari, W., & Gea, H. (2019). Karakteristik fisik dan kimia verva buah naga dan sayur wortel dengan penambahan labu kuning. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), 134. <https://doi.org/10.30867/action.v4i2.181>
- Margono, M. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. *Ekuilibrium*, 13(2), 51–54. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v13i2.2160>
- Martiyanti, M. A. A., Fransiska, & Natalia, E. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 4(2), 24–30.
- Mas'ari, A., Hamdy, M. I., & Safira, M. D. (2020). Analisa Strategi Marketing Mix Menggunakan Konsep 4p (Price, Product, Place, Promotion) pada PT. Haluan

- Riau. *Jurnal Teknik Industri: Jurnal Hasil Penelitian Dan Karya Ilmiah Dalam Bidang Teknik Industri*, 5(2), 79. <https://doi.org/10.24014/jti.v5i2.8997>
- Mely Y Sipayung, Suparmi, D. (2014). *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Rucah*. 3.
- Murti, F. A., & Nur'aini, H. (2023). Pengaruh Teknik Penyimpanan Terhadap Mutu Pakcoy (*Brassica rapa* L) Serta Konsentrasi Pakcoy Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Jus Panas (Pakcoy Nanas). *Jurnal Multidisiplin Dehasen (MUDE)*, 2(2), 277–286. <https://doi.org/10.37676/mude.v2i2.3821>
- Nurfadyah Islami Yuanda, A., Slamet, A., & Kanetro, B. (2024). *Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mochi dengan Variasi Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Variasi Waktu Pengukusan*. 25(1), 89–97.
- Oktaviani. (2024). *Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Keripik di Kota Tarakan*. 03(01), 176–199.
- Prasetyo, D., Pramono, P. B., Sihite, M., Peternakan, P. S., Pertanian, F., & Tidar, U. (2023). *Pengaruh Perbedaan dan Konsentrasi Penambahan Gula Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim*. 7(2).
- Putri, D. G., & Farapti, F. (2023). Nilai Daya Terima dan Kandungan Antioksidan pada Kulit Mochi dengan Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Penambahan Pisang Ambon (*Musa Paradisiaca* Var. *Sapientum*. L) sebagai Kudapan untuk Lansia Acceptance. *Amerta Nutrition*, 7(3), 326–335. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i3.2023.326-335>
- Putri, R. D., & Faridah, A. (2023). The Purple Sweet Potato Mochi Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 4(1), 145. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.551>
- Rusiyanto, R., Fitriyana, D. F., Widodo, R. D., Widayat, W., Triyanto, S., Ilham, M. S., Casminto, C., & Sanubari, I. (2022). Pengaruh Durasi Pencampuran Terhadap Mechanical Properties Crucible Peleburan Aluminium. *Inovasi Kimia*, 1, 39–64. <https://doi.org/10.15294/ik.v1i1.61>
- Sabrina, S. A., Azizah, D. N., & Fishi, A. N. A. (2023). Penambahan Pasta Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Fisis Mochi. *Indonesan Journal of Food Technology*, 2(2), 183–201.
- Sahrudin, S., Putra, D. R., Oktoricoento, J. S., Mujirudin, M., & Ramza, H. (2018). Mesin Pengupas Bawang Mudah – Alih (Portable Onion Peeler Machine). *Prosiding Seminar Nasional Teknoka*, 3(2502), 43. <https://doi.org/10.22236/teknoka.v3i0.2819>
- Sumarlin, L. O. (2010). Identifikasi Pewarna Sintetis Pada Produk Pangan Yang Beredar di Jakarta dan Ciputat. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6), 274–283.

<https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.239>

- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 78–85.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17–23.
- Yudaswara, Refki A, et al. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Produk Olahan Berbahan Baku Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Studi Kasus di CV Sakana Indo Prima Kota Depok). *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*, 1(1), 198–202. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol1.2022.39>
- Zaini, M., Sutarni, & Trisnanto, T. B. (2019). Analisis keuntungan dan titik impas (Break even point) industri rumah tangga tahu di Kecamatan Punggur. *Jurnal Imiah Esai*, 1(1), 52–70.