

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah, R. M., dan E. Suryani. 2020. *Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah*. Dalam Jurnal Gizi. Vol 9 No 1. Hal 150-158.
- Caryna, Agnest. 2018. *Analisis Usaha Opak Gambir Ubi Ungu*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Direktorat Gizi Departemen Republik Indonesia. 1991. *Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu*.
- Iriyanti, Y. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, dan Cake Bread*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbitan Trubus Agrisasarana
- Panjaitan, C. P. 2019. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (Beta vulgaris) Terhadap Daya Terima Donat*. Karya Tulis Ilmiah. Medan: Politeknik Kesehatan Medan.
- Regita, Euis Shelly. 2018. *Analisis Usaha Sate Donat Kentang*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Rukmana, R., dan H. Yudirachman. 2015. *Untung Selangit dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sanawiri, B., dan M. Iqbal. 2018. *Kewirausahaan*. Malang: UB Press.
- Tamba, M., S. Ginting, dan L. N. Limbong. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat*. Dalam Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol 2 No 2. Hal 117-124.

Wardani, D. P., E. Liviawaty, dan Junianto. 2012. *Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat*. Dalam *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol 3 No. 4. Hal 41-50.

Warisno dan K. Dahana. 2010. *Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, Dhita Herlina. 2017. *Analisis Usaha Pie Brownies Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.