

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., & Yanis, M. (2011). *Karakteristik Donat Dan Preferensi Konsumen*. 30, 710–716.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1), 150. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.150-158>
- Assadad, L. (2011). The Use Of Salt In Fisheries Product Processing Industry. *Squalen Bulletin Of Marine And Fisheries Postharvest And Biotechnology*, 6(1), 26. <https://doi.org/10.15578/Squalen.V6i1.58>
- Dewi Astuti, H., & D. Andang Arif, W. (2009). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Envirotek : Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 2(1), 48–58.
- Kustyawati, M. E., Sari, M., & Haryati, T. (2013). Efek Fermentasi Dengan *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka (Effect Of Fermentation Using *Saccharomyces Cerevisiae* On The Biochemical Properties Tapioca). *Agritech*, 33(03), 281–287. <https://doi.org/10.22146/Agritech.9549>
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech (Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality)*, 3(2). <https://doi.org/10.36764/Ju.V3i2.257>
- Setiyoko, A., & Slamet, A. (2017). Pengembangan Pangan Lokal Melalui Pembuatan “Dokun” (Donat Sukun) Aneka Topping Di Desa Tanjungharjo, Nanggulan, Kulonprogo. *Semar (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 6(1), 113–126. <https://doi.org/10.20961/Semar.V6i1.20884>
- Singgih, W. D. (2015). Pada Pembuatan Wingko Kentang The Effect Of Proportion Glutinous Rice Flour And Potatoes On Wingko Processing. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1573–1583.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Penggalan Judul Artikel Jurnal Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega

-) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.
- Sulistiyorini, I. S., Edwin, M., & Arung, A. S. (2016). Analisis Kualitas Air Pada Sumber Mata Air Di Kecamatan Quality Analisis Of Springs In Karanganyar And Kaliorang Districts , East Kutai. *Jurnal Hutan Tropis*, 4(1), 64–76.
- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., & Nur, R. C. (2015). Karakteristik Sensori Donat Dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol Dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1), 34–40.
- Wahyu, Y., Samosir, A. P., & Budiarti, S. G. (2013). *Adaptabilitas Genotipe Gandum Introduksi Di Dataran Rendah Adaptability Of Introduced Wheat Genotypes At Low Altitude*. 1(1), 1–6.
- Yanti, S., & Prislal, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (Moringa Oleifera) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut. *Food And Agro-Industry*, 1(1), 1–9.