

DAFTAR PUSTAKA

- Arianingrum, A. 2014. *Pengaruh gelatinisasi sebagian terhadap umur simpan tepung ubi jalar ungu*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI. 2021. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2020. *Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM No 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan*. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. *Pedoman Label dan Pangan Olahan*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Statistik Penyedia Makanan dan Minuman Tahun 2021*. Jakarta.
- Bordi PL, Hack DM, Cocci Sj, Rager MD. Hessert SW. 2009. *Comparing Trans-Fat and Trans-Fat-Free Doughnut Shortenings Based On Sensory Avaluation and Oil Degradation*. Journal of Sensory Student. 24:41-57
- Cauvain, S., Campden dan Chorleywood Food Research Association, UK. 2001. *Breadmaking*. Di dalam Cereals Processing Technology. Gavin Owens (ed). CRC Press, Boca Raton, Boston, New York, Washington, DC.
- Djami, S.A. 2007. *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi. Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Edwards, W.P. 2007. *The Science of Bakery Products*. RSC Publishing, Cambridge.
- Fadiati Ari .2013. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey.
- Ginting E, Utomo J, Yulifianti R. 2011. *Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanam Pangan.
- Harnanto. 2017. *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis*. Yogyakarta: BPF
- Hutabarat, F. 2010. *Studi Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar (Ipomoea batatas poir) Sebagai Indikator Pada Titrasi Asam Basa*. Universitas Sumatera Utara Press. Medan.
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. 2008. *Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumpun Laut*. Politeknik Pertanian Negeri Kupang. Partner No. 1: 39-47.
- KBBI. 2022. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering, 3th Edition*. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Nida El Husna, Melly Novita, Syarifah Rohaya. 2013. *Kandungan Antosianin Dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar Dan Produk Olahannya*. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Ningsih, N.Y. 2015. *Pengaruh Lama Pendinginan terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nurdjanah, S, dan N. Yuliana. 2013. *Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik menggunakan Rotary Drum Dryer*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Pertama. Universitas Lampung.
- Potter, N, N., & J. H Hotchkiss. 2012. *Food Sience (5th edition)*. New York:Chapman and Hall.
- Pratiwi Diniarsari. 2020. *Jenis-jenis Makanan Jajanan Sehat*. RSA Ugm Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Ramadhanti, Larissa. 2015. *Daya Terima Konsumen terhadap Donat dengan Teknik Pembuatan No Time Dough dan Straight Dough*. Jakarta: UNJ.
- Santosa, dkk. 2015. *Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Dengan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sarwono. 2005. *Ubi Jalar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shih FF, Daigle KW, Clawson EL. 2001. *Developmet of Oil-Uptahe Donuts*. Journal of Science. 66(1):141-144.
- Simbolon, dkk. 2020. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Puree Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Donat*. Fakultas Teknologi Pertanian, Unud Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali.
- SNI (Standar Nasional Indonesia). 2018. *Syarat Mutu Donat*. :8372:2018
- Sufi S Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta. 2009
- Suprpti, L. 2002. *Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sutomo, Budi. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. PT.Kawan Pustaka. Jakarta.
- Triana, dkk. 2015. *Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Elumsifer Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Plam Stearin*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Vo. 2(1):34-40
- Ve'Lez-Ruiz JF, Sosa-Morales ME. 2003. *Evaluation of Physical Properties of Dought of Dough of Donuts During Deep-Gat Frying at Different Temperature*. International Journal of Foot Properties. 6(2):41-353.
- Waruwu, F., E. Julianti, dan S. Ginting. 2015. *Evaluasi Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Roti Dari Tepung Komposit Beras, Ubi Kayu, Kentang Dan Kedelai Dengan Penambahan Xanthan Gum*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 3 No. 4. Hal. 448- 457.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta