

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad. (2021). Pemanfaatan Daun Katuk Sebagai Substitusi Pewarna Dan Isi Pada Produk Bakpao. Universitas Telkom.
- Amelia, Putri. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia pinnata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta
- Ansharullah & Muhammad.(2019). *Improving the Fe and vitamin C content of the sago based liquid sugar with Moringa and Katuk leaf extracts*. 12(4), 494-498.
- Anwar, E. N., & Wahyuni, R. (2020). Pengaruh Proporsi Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus L. Merr.*) Terhadap Sifat FisikoKimia Selai Lembaran Apel. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(1), 79-87.  
<https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1926>
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2020). Pemanfaatan Daun Katuk Sebagai Substitusi Pewarna Dan Isi Pada Produk Bakpao.
- Daya Terima Konsumen (2020). Pada KBBI Daring. Diambil 14 September 2021 dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/>.
- Devi Anggraini. (2020). Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Marwah Cake Medan. *Jurnal Manajemen Tools*, Vol.12.
- Donni Juni Priansah. 2017. Daya Terima Konsumen. Bandung
- Eng Khoo, H., Azlan, A., & Ismail, A. (2015). *Sauropus androgynus leaves for health benefits: Hype and the science*. *The Natural Products Journal*, 5(2), 115-123.
- Hayati,A et al. (2016). *Local Knowledge of Katuk (Sauropus androgynus (L. ) Merr) in East Java, Indonesia*. IJCPR Vol.7(4):210-215
- Indriani. 2012. Makanan Trendi Untuk Usaha Boga 25 Kreasi Bolu Susu. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Irwan. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-jobi L.*) Dalam Pembuatan Roti *Soft Roll* Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2023) diakses melalui (<https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=1967>).
- Khotimah, dkk (2019). Pengaruh Substitusin Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus.Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Kompas. (2013). Cara Pembuatan Puree Daun Katuk. Artikel : [www.kompas.com](http://www.kompas.com). Jakarta.
- Laswati Titin, (2017). Daya Terima Panelis Terhadap Mi Kering Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*) Dan Bayam (*Amaranthus Spp*). *Jurnal Universitas Widya Mataram Yogyakarta*. 2011.
- Nurfitian, Afrilia (2017) Formulasi Nori Daun Katuk (*Sauropus androgynus (L) Merr*). Skripsi. Universitas Djuanda.
- Puspitasari & Aminah. (2014). Uji Protein Dan Organoleptik Tape Dari Bahan Dasar Biji Nangka Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk Sebagai Pewarna Alami Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. Skripsi thesis,

- Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, Nike, Dezi. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Katuk Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Vitamin C Pada Donat. *Jurnal Stikes Perintis Padang*, Vol. 1, No. 2.
- Rahmawati, A. A. (2016). Pengaruh perbandingan penambahan daun katuk dan lama pengeringan terhadap karakteristik fruit nori pisang (*Musa paradisiaca formatypica*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Rahayu, Arifah, dan Norman. (2022). Produksi dan Kualitas Tanaman Katuk (*Sauropus andrygynous*). Universitas Djuanda Bogor.
- Rahayu, D. D., & Ishartani, D. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbitamoschata*) Termodifikasi Asam Laktat The Study of Sensory, Physical and Chemical Properties of Pound Cake Substituted by Lactic Acid Modified Pumpkin Flour. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3), 10–19
- Rizky (2018). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Rizky Renita (2019) Pengaruh Substitusi *Puree* Sukun dan Penambahan *Puree* Daun Katuk Terhadap Sifat Organoleptik Mie Basah. *E-journal Tata Boga Unesa* Volume 8, No. 2.
- Sarifatullaila (2019). Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus andrygynous*) Pada Pembuatan *Butter* Cake. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV.
- Suhaeni. (2018). Uji Total Asam dan Organoleptik Yoghurt Katuk (*Sauropus andrygynous*). UNCP.
- Syahripada, Lubis. (2019). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) dan Ekstrak Daun Suji (*Dracaena angustifolia*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Tiara, Muchtaridi. (2018). Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Katuk. *Jurnal Unpad*, Vol. 16, No. 2
- Togatorop, Liana. (2018). Uji Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Bolu Kukus Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Wahyu Widyasari Utami. (2016). Yoghurt Daun Katuk sebagai Salah Satu Alternatif Pangan Berbasis Laktogenik. Universitas Diponegoro
- Wiradimadja, dkk. (2010). Peningkatan Kadar Vitamin A Pada Telur Ayam Melalui Penggunaan Daun Katuk (*Sauropus andrygynous L.Merr*) dalam Ransum. *Jurnal Unpad*, Vol. 10 No.2, 90-94.
- Wulan. (2017). Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *E- journal Universitas Riau*.