

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, E. F., 2015. Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *e-journal Boga*, 04(08), pp. 63-70.
- Anggraini, P., 2022. *Penggunaan Ubi Jalar Putih Dalam Pembuatan Bomboloni*. s.l., s.n.
- Anonim, 2008. *buku pintar tanaman obat*. Jakarta: PT. Argomedia pustaka.
- APTINDO, 2012. (Asosiasi Produsen Tepung Indonesia).
- Arlene, A. W. R. F. M., 2009. Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong Dan Tepung Kedelai. *Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612*.
- Arwini, N. P. D., 2021. Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, Volume Vol. 4, No.1.
- bogasari, 2015. *Tips on How To Know Yeast Quality*.. [Online].
- Cahyana, C. & Artanti, G. D., 2019. *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*., s.l.: UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA.
- Carmawanti, N. L. A., 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Talas (Colocasia Esculenta (L.) Schott) Terhadap Karakteristik Donat*, Denpasar: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Chindo, A. Y., 2013. *Pembuatan Donat dengan Penambahan Tepung Karagenan (Eucheema cottonii)*., Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Dalimunthe, N. & dkk, n.d. Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Donat Kentang Ready To Cook Setelah Proses Pembekuan. pp. 1-11.
- Daulay, 2017. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Donat yang Dimodifikasi dengan Tepung Biji Nangka dan Tepung Bayam*., MEDAN: SKRIPSI Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera.
- Dewi, S. K., 2015. Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* Linn).
- Direktorat Gizi, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta: Bhratara Niaga Media.
- Ginting, E., 2002. Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Produk Antara Untuk Mendukung Agroindustri.. *Buletin Palawijaya*.
- Hidayati, R. N., 2020. Pengaruh Jenis Metode Pembuatan (Straight Dough, Taiwanese/ Boiled Dough Dan *Japanese dough*) Terhadap Mutu Sensoris Donat. *Skripsi*.
- Ikram, F., 2023. *Pengaruh Metode Pembuatan Roti Dengan Japanese dough, Taiwanese Dough Dan Sponge & Dough Terhadap Kualitas Hokkaido Milk Bread*, Jakarta: s.n.
- Kartika, B. d., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, s.l.: Universitas Gajah Mada..
- Kartiwan, Z. H. d. B. B., 2015. Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut.. *Partner No. 1*, pp. 39-47.
- Komala, I., 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan.. *Student Master Animal Science. Faculty Agriculture UPM.*, p. 5.
- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. s.l.:EbookPangan.com.
- Kulinologi, 2010. *All about bakery*. Jakarta: PT. Media Pangan Indonesia.

- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2009. *Membuat Aneka Roti..* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pade, S. W., 2018. Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu (Manihot Utilisima) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. *Journal Of Agritech Science*, Volume Vol 2 No 1.
- Pratiwi, B. D., 2015. Eksperimen Pembuatan Kue Kremus Komposit Tepung Tepung Singkong (Cassava Flour).. *Skripsi*.
- Rahayu, W. P., 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik.*, Bogor: Fakultas Teknologi Pangan.
- Rahmah, A. d., 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom Faperta Vol. 4 No. 1*.
- Silaban A. , 2019. Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Donat Dengan Penambahan Ubi Jalar Orange, Tempe, Dan Wortel.. *Jurnal Sains. Volume 12, No 5.*, pp. 145-150.
- Simbolon, d., 2020. Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Puree Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Karakteristik Donat.. *Fakultas Teknologi Pertanian, Unud Kampus Bukit Jimbaran, Badung-Bali*.
- Stefani, T., 2022. Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutera Sebagai Bahan Pengganti Telur.
- Suryapraja, A., 2023. Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah, Dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan *Tangzhong* Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread.
- Swandani dkk, 2017. Pengaruh perbandingan terigu dan buah lindur (Bruguiera gymnorrhiza L.) Terhadap karakteristik donat. *Jurnal ITEPA: Vol.6 No.1*, pp. 40-49.
- Syarbini, M. H., 2013. *Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur..* Solo: Metagraf.
- The Artisan Baker, 2016. *Temperature Control Baking..* s.l.:s.n.
- Wahyudi, 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) Sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale Dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir.. S.L., Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wicaksono, 2019. *Kajian substitusi tepung ubi jalar ungu Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.)Ldan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternateaL.) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Donat.*
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yansa dkk, 2007. Sea Water Filter With Circle Method Untuk Meningkatkan Produksi Garam Beryodium Menuju Pencapaian Swasembada Garam Nasional Yang Berkelanjutan. *Jurnal Pena ISSN 2355-3766*, Volume Vol.2 No.1.