

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifuddin, Z. R., Vera, S., Halim, I. A., & Miharja, D. (2022). Mencicip Garam sebelum Makan dapat Membunuh berbagai Macam Penyakit: Studi Takhrij dan Syarah Hadis. *Gunung Djati Conference Series*, 8.
- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik*. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Argotek Ummat*.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S., & Indrawati, V. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus. *Jurnal Tata Boga*, 10.
- Asra, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa. (2020). Studi fisikokimia betasianin dan aktivitas antioksidan dari umbi bit merah (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Pengetahuan*, 14.
- Aulia, F. (2019). *Pengaruh Suplementasi Tepung Bit Merah (Beta vulgaris L. Var. Rubra L.) Dan Suhu Pengovenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies*. Universitas Brawijaya.
- Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2019). *Buku Ajar Kimia Pangan*. Mataram University Press.
- Budiman, U. B. (2018). *Pengaruh Substitusi Santan Kelapa Pada Pembuatan Cup Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid I*.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Deepublish.
- Haslindah, A., Andrie, Muyassirah, & Khatimah, K. (2022). Pengembangan Produk Kue Dadar Belanda Makanan Tradisional Pada Home Industri Dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment. *Jurnal Industrial, Engineering and Management*, 03, 2.
- Husnia, I. (2020). *Pengaruh Perendaman Berbagai Konsentrasi Dan Jenis Cuka Terhadap Nilai pH Dan Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir*.
- Insyira, N., Febriana, R., & Dahlia, M. (2024). Penggunaan Jenis Cuka Terhadap Kualitas Kimia Dan Daya Terima Konsumen Pada Saus Asinan Betawi. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 09.
- Kandungan Gizi Bit*. (2024). Fatsecret. <https://www.fatsecret.co.id/kalori->

gizi/umum/bit

- Lembong, E., & Utama, G. L. (2021). ). Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 7–13.
- Lestario, L. N., Gunawan, N., & Martono, Y. (2013). Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Degradasi Warna Agar-Agar Yang Diwarnai Sari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L. var. rubra L.*). *Juornal Argricultural Science*, 25.
- Midi, F. A. S., & Priyanti, E. (2020). Subtitusi Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Cup Cake. *Gania*, 12.
- Muhariati, & Metty. (2008). Bahan Ajar Roti. In *Universitas Negri Jakarta*.
- Nisrina, B. F., & Aprialdi, M. A. (2023). Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah. *Jurnal Pangan Halal*, 5.
- Pambudi, S. (2015). Pengaruh Proporsi Soda Kue (Natrium Bikarbonat) Dan Amoniak Bubuk (Ammonium Bikarbonat) Sebagai Bahan Pengembangan Terhadap Sifat Fisik Kimia Dan Organoleptik Kue Bagiak. Universitas Brawijaya Malang.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Peference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikroti*.
- Permatasari, O., Nurzihan, N. cinintya, & Muhlshoh, A. (2021). *The Effect Of Red Bit Flour Substitution On Antioxidant Activity And Acceptability Of Tempeh Flour Cookies*.
- Pohan, A. L. (2014). *Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak (Monascus purpureus) Terhadap Mutu Sensorik Sponge Cake ( Aplikasi Pada Red Velvet Cake)*. Universitas Negri Jakarta.
- Pramudita, N. (2020). *Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik bakpao*. Umiversitas Katolik widya Mandala Surabaya.
- Pratama, P. D., & Nudin, B. (2021). Strategi Pengembangan Produk Kerupuk Kemplang Dengan Metode Swot Di UMKM Dua Putri Bumi Waras Kota Bandar Lampung. *Ind. J. Ilm. Tek. Ind*, 18.
- Putri Eka, Y. A. (2021). Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Bahan Pewarna. *Jurnal Kuliner*, 2.
- Rahayu, W. P., & Nurosyiah, S. (2012). Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya. *Universitas Terbuka*.

Rante, D. C. (2022). Pengaruh Jenis Garam Terhadap Rasa Dari Lawar Ayam Makanan Khas Bali. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis, 01*.

Red Velvet Cupcake. (2013). Fatsecret. <https://www.fatsecret.co.id/Diary.aspx?pa=mealv&mid=1773472>

Rianti, N. K. M. (2022). Penambahan Puree Umbu Bit Terhadap Karakteristik Kue Lumpur. In *Poltekkes Kemenkes Denpasar*. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/9299>

Sakti, L. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L.) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya terima Konsumen*. Universitas Negri Jakarta.

Sarman, S., Mailoa, M., & Sipahelut, S. . (2023). Pemanfaatan Tepung Fuli Pala (Myristica Fragrans Houtt) Sebagai Perisa Alami Pada Pembuatan Cookies. *Publikasi Indonesia, 4*.

Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*.

Tias Ning, S., & Syafir, W. (2023). Pengaruh Subtitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cupcake. *Pendidikan Tambusai, 10524*.

Utami, N. A., & Eko, F. (2020). Kandungan Zat Besi, Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Kombinasi JusBuah Bit dan Jambu Biji Merah sebagai Minuman Potensial Penderita Anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Gizi Indonesia, 3, 14*.

Widyanungrum, M. L. (2014). Pengaruh Penambahan Puree Bit Beta Vulgaris Terhadap Sifat Organoleptik kerupuk. *E-Journal Boga, 03*.

Wijarnati, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan*.

wongcoco. (2020). *puree buah*. <https://wongcoco.com/article/455/apa-itu-puree-buah-asli-ini-penjasannya>

