

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda, P., & Sofia Murtini, E. (2017). Potensi Edamame Sebagai Pengganti Kuning Telur dalam Pembuatan Donat Mengandung Kentang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, Vol 28, Issue 2.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Aryani, I., Malle, S., & Reta, R. (2022). Inovasi pembuatan fruit leather buah jeruk pamelito (Citrus maxima) dengan penambahan kulit buah naga. *Agrokompleks*, 22, 24–33. doi: 10.51978/japp.v22i1.377
- Asiah, N., Nurenik, David, W., & Djaeni, M. (2020). *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Sleman: DEEPUBLISH.
- Asria, M., & Wulandari, R. (2019). Pengaruh Reaksi Hidrogenasi Pada Refined Kernel Stearin (RKS). *Majalah Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, 16(2), 101–105.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bernadette, M. S., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2016). *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah*. Surabaya.
- Cahya, D. (2015). *Charadon Donat Karakter*. Surabaya: Tiara Aksa.
- Choe, E., & Min, D. B. (2007). Chemistry of deep-fat frying oils. In *Journal of Food Science* (Vol. 72, Issue 5). doi: 10.1111/j.1750-3841.2007.00352.x
- Edward, W. P. (2007). *The Science Of Bakery Product*. The Royal Society of Chemistry.
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan* (S. B. Hastuti, Ed.; Digital). Jakarta: Bumi Aksara.
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., Izza, N., & Yuwono, S. S. (2017). *Fisika Dasar Untuk Ilmu Pangan*. UB Press.
- Gusti Ngurah Mega Nata, & Putu Pande Yudiastra. (2020). *IRT Donat Kentang Dusun Sampiang Gianyar*.
- Hariyadi, P. (2008). *Teknologi Penggorengan: Vol. Vol III No 3*. Food Review Indonesia.

- Hasibuan, H. A., & Siahaan, D. (2013). *Penentuan Bilangan Iod dan Titik Leleh Berdasarkan Kandungan Lemak Padat Minyak Sawit dan Minyak Inti Sawit (Uji Banding terhadap Metode Standar AOCS)*.
- Helena Nita, M. D., Gressilda Louisa Sine, J., & Cornelia Ndun, D. (2021). Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) pada Protein Hewani di Instalasi Gizi RSUD Prof dr. W. Z. Johannes Kupang. *Nutriology : Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan, Vol 02*, 30–33.
- Herlina, H., Astriyaningsih, E., Siti Windarti, W., & Nurhayati, N. (2017). Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Sawit Selama Penggorengan Vakum Berulang pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC). In Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan... *Jurnal Agroteknologi* (Vol. 11, Issue 02). Jember.
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). Pengaruh Berbagai Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. In *Jurnal Sains Boga* (Vol. 2, Issue 2).
- Husin, H. (2012). Katalis Bimetal Cu-Cr/DIATOMEA Untuk Hidrogenasi Minyak Sawit. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* (Issue 4). Banda Aceh.
- Karouw, S., & Indrawanto, C. (2015). *Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan Pattern of Coconut Oil and Palm Oil Quality During Frying*.
- Ketaren. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI - Press.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press.
- Khatimah, A. H., Raharjo, D., & Mayasari, E. (2019). *Formulasi Tepung Terigu dan Pasta Buah Sukun (Arthocarpus altilis) Terhadap Sifat Fisikokimia Donat*.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*.
- Lubsa, & Agung Dwi Yudha. (2022). *Pengaruh Penambahan Kentang (Solanum tuberosum L.) dan Suhu Pembekuan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Donat Kentang Beku*.
- Muhammadien, F., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2021). Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode Autolisis Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen. In *Journal Of Nutrition And Culinary (JNC)* (Vol. 1, Issue 2).

- Muhib Zainuri, A., Subali Patma, T., & Suharto, N. (2022). Analisis Perpindahan Massa dan Uji Organoleptik Pembuatan Nugget Ikan Laut Menggunakan Deep Fat Frying. *Jurnal Teknik Ilmu Dan Aplikasi*.
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami : Sumber dan Aplikasinya pada Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Pratama, R. A., Rismayanti, A. Y., & Nugraha, G. (2020). Effect of The Concentration of K₂ SO₄ and Application Time on Yield Characteristics and Yield Components of G0 Potatoes (*Solanum tuberosum* L.) Cultivar Granola. *JAGROS Journal of Agrotechnology Science Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian*. Retrieved from www.journal.uniga.ac.id
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O. D., & Yudanto, Y. A. (2019). *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat*. Semarang. Retrieved from <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Putu Putri Swandani, N., Ari Sandhi, P. W., & Timur Ina, P. (2017). *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (Bruguiera gymnorhiza L.) Terhadap Karakteristik Donat*. Bali.
- Raharjo, A. P., Manaf, Yanty. N., Ambarita, Mery. D., & Nusantara, Bangun. P. (2021). *Minyak Goreng untuk Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Rusiman. (2011). *Potato Plant*. Galeri Pustaka.
- Samadi, B. (2011). *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sandra, S., Lutfi, M., & Choirunnisa, N. I. (2024). Pengaruh suhu dan frekuensi penggunaan minyak goreng kelapa (*Cocos nucifera* L.) terhadap karakteristik fisikokimia kentang goreng. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 12(2), 193–204. doi: 10.29303/jrpb.v12i2.664
- Suciati, F., Suradi, K., & Wulandari, E. (2015). *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng*.
- Syarbini, M. H. (2013a). *A - Z Bakery*. Metagraf.
- Syarbini, M. H. (2013b). *Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Metagraf.

- Taufik, M., & Atma, Y. (2021). Perubahan Karakteristik Fisikokimia Minyak Selama Penggorengan Dengan Metode Deep Fat Frying: Kajian Literatur. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 964–975. doi: 10.21107/agrointek.v15i3.10436
- Tessa Lonika Simbolon, D., Timur Ina, P., & Ayu Kadek Diah Puspawati, G. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Puree Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat. In Online) Jurnal Itepa (Vol. 9, Issue 4).
- Tumbel, N., & Manurung, S. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum. In Jurnal Penelitian Teknologi Industri (Vol. 9, Issue Juni).
- Winarno, F. G. (2015). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, S. D., Riyanti, & Mistianah. (2017). Variasi Ketebalan Irisan, Jenis Minyak dan Suhu Penggorengan Terhadap Rasa dan Kerenyahan Keripik Apel yang Diolah Dengan Vacuum Frying. *Edubiotik*, Vol 2 No. 1.
- Yani, F., & Irawan, A. S. (2019). Sosialisasi Penggunaan Minyak Goreng Beku Dari Kelapa Sawit di Kalangan Ibu Ibu Rumah Tangga Di Desa Suka Raya, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang. In Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Vol. 3, Issue 1).
- Yunindya, R. P., & Murtini, S. (2020). Pengaruh Suhu Air Yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang The Effect of Added Water Temperatures to The Quality of Potato Donuts. In Jurnal Teknologi Pertanian (Vol. 21, Issue 2).
- Yuwono, S. S., & Tri, S. (1998). *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian UB.