

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha , A. T., & Michael H, S. (2015). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya . 645.
- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ainiyati S, N. N. (2022). Pengaruh Pemberian Bit (*Beta Vulgaris L.*) Terhadap Kadar Hemoglobin. *Journal Of Issues In Midwifery*, 6.
- Ambarawati F, Mulyani, S, & Setiani B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta vulgaris L.*). *Grotek*, 7, No.1
- Amelia, G. (2017). Pembuatan Tepung Dari Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). Universitas Sebelas Maret , Teknik Kimia , Surakarta.
- Amila, Maimunah, Syapitri, Marpaung, & Girsanf. (2021). Mengenal Si Cantik Bit Dan Manfaatnya. (Y. Umay, Ed.) Medan: Ahlimedia Press.
- Ananda, L. (2008). Karakteristik Fisikokimia Serbuk Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
- Andarwulan N. & Faradilla, R. F. (2012). Pewarna Alami Untuk Pangan. Bogor, Jawa Barat : *SEAFast Center*, Institut Pertanian Bogor.
- Cahyana, C. (2020). Panduan Praktikum Pengolahan Roti. Universitas Negeri Jakarta .
- Dewi, D. P. (2019). Pembuatan Talam Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Penurunan Hipertensi. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3, No.1.
- Dewi, S. P., Devi, S., & Ambarawati, S. (2021). Pembuatan Dan Uji Organoleptik Eco-Enzyme Dari Kulit Buah Jeruk. *Seminar Nasional & Call For Paper* .
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1), 9-15.
- Maimunah, S., Amila, Kennedy, Girsang, & Syapitri. (2021). Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Dari Tepung Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Forte Jurnal* , Vol 01. No.2, 69-75.
- Marlina, L. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Bit (*Beta vulgaris L.*) Pada Pembuatan Kulit *Tarlet* Terhadap Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta.
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). *Implication Of Sensory Evaluation Quality Assessment In Food Product Development: A Riview. Current Research In Nutrition And Food Science*, 8(3).

- Nurhidayati, A, D. (2024). *Development And Evaluation Of Beneng Taro (Xanthosoma Undipes K. Koch) Flour Sable Cookies*.
- Oktaviani, L. (2019). Pengaruh Penambahan Bubuk Bit (*Beta vulgaris* L.) Pada Pembuatan *Croissant* Dwiwarna Terhadap Daya Terima Konsumen. . Universitas Negeri Jakarta.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan S, G. (2020). Pengawasan Mutu Sistem *First In First Out (FIFO)* Pada Tepung Terigu. Semarang: UNDIP Press Semarang.
- Raharja, K. T. (2016). *Dasar Pastry*. (A. P. Jiwa, Ed.) Surabaya: NSC Press.
- Kaur, S, dkk (2021). *Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and Color Retention of Beetroot (Beta vulgaris L.) Powder: Effect of Steam Blanching with Refrigeration and Storage*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3).
- Sistiya Ningrum, T. (2017). Efektivitas Kumur Sari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Terhadap Jumlah *Streptococcus Sp.* Dalam Plak Gigi. Universitas Jember, Fakultas Kedokteran Gigi, Jember .
- SNI 01-2973-1992. (1992). Biskuit. Dewan Standarisasi Nasional.
- SNI 2973 : 2011. (2011). Biskuit. Dewan Standarisasi Nasional.
- Steenis. (2005). Buah Bit (*Beta Vulgaris* L). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sunarjono, H. (2004). Bertanam 36 Jenis Sayur . (A. Nurrohman, Ed.) Depok, Jawa Barat : Katalog Dalam Terbitan (KDT).
- Supriadi, G. (2021). Statistik Penelitian Pendidikan. Yogyakarta.UNY Press.
- Utari , K. P. (2023). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, Dan Kualitas Suasana (*Ambience Quality*) Terhadap Kepuasan Dan Loyalitas Pelanggan . Yogyakarta : Universitas Atma Jaya Yogyakarta .
- Widyaningrum , M. L. (2014). Pengaruh Penambahan *Puree Bit (Beta vulgaris L.)* Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *E-Journal Boga*, 3, No.1, 233-238.