

## DAFTAR PUSTAKA

- Ari Fadiati, Mahdiah, Ita Widowati. (2009). Pengaruh Perbedaan Persentase Tepung Komposit terhadap Kualitas Hasil Pemasakan Kwetiau Instan.
- Astawan. (2009, Juni 29). Ngemil Gak Bikin Gemuk. Kompas.Id. <https://nasional.kompas.com/read/2009/06/29/18520722/ngemil.gak.bikin.gemuk>
- Cahyono, Bambang. (2002). Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius.
- Chaerah Amiruddin. (2013). Pembuatan Tepung Wortel ( *Daucus carota L* ) Dengan Variasi Suhu Pengereng.
- Cicilia, Tuju, & Maya. (2021). Pengaruh substitusi tepung wortel (*Daucus carota L*) terhadap kualitas sensoris, fisik, dan kimia *chiffon cake*. Jurnal Teknologi Pertanian (*Agricultural Technology Journal*, 12(2), 73–79.
- Dewi & Bahar. (2024). Daya Terima Dan Nilai Gizi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Garbanzo (*Cicer arietinum L.*) Dan Penambahan Wortel. Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman; Vol 8 No 2 (2024): Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman - 10.20884/1.Jgipas.2024.8.2.12772.
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.
- Christine dan Mamuaja. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press.
- Dwi Bagus Rendy Astid Putera. (2023). Buku Ajar Praktikum Kimia Rumah Tangga. Bayfa Cendekia Indonesia .
- Essa Annisa Syadiah, Riska Riska, Fitrah Adelina. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). Media Teknologi Hasil Perikanan.
- Febri Endra Budi Setyawan. (2017). Pengantar Metodologi Penelitian. Zifatama Jawa.
- Fines Dwi Martanda. (2019). Identifikasi *Salmonella sp.* dan *Staphylococcus aureus* serta Hitung Jumlah Total Bakteri Pada Margarin. *Sain Health*.
- Gita Khairunnisa. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Polong (*Pisum sativum L*) Pada Pembuatan Sus Kering Terhadap Sifat Fisik dan Sisa Terima Konsumen
- Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan *Sponge Cake*.
- Astutik Pudjirahaju. (2018). Pengawasan Mutu Pangan (M. S. Ir. Anang Suhardianto, Ed.; Edisi Tahun 2017). Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Made Suladra. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Babatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Pada Kue Yangko.
- Kementerian Kesehatan, T. R., Indonesia Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (2020). Katalog dalam.
- Kementrian Kesehatan RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

- Khusnul Dwi Betari. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Sus Kering. Volume 5, No. 1.
- Kurniawan, Lestariadi, Kurniaty, Prayodo, Dewi, Amin, Yanuar, & Salamah. (2020). Analisis Indeks Kesesuaian Lokasi Garam (IKG) di Kawasan Sentra Produksi Garam Jawa Timur. *Rekayasa*, 13(3), 225–233.
- Marliyati, Sulaeman, dan Rahayu. (2012). Aplikasi Serbuk Wortel pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 7(2), 127–134.
- Mira Lesmana. (2015). Buku Pintar Wortel: Membahas secara lengkap tentang hal-hal yang bersangkutan dengan wortel dan cara pembudidayaanya (Fitri Kurniasih, Ed.). Lembar Langit Indonesia.
- Mulyahati. (2005). Saluran Pemasaran Wortel di kawasan Agropolitan Cinajur.
- Nurwidah. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Terhadap Kualitas Roti Tawar. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(4).
- Rahayu, (2012). Evaluasi Sensori. Universitas Terbuka.
- Ratnakandi Febriyanti. Pemanfaatan *Puree* Labu Kuning Pada Masakan Kontinental.
- Risda Yulianti, (2022). Keamanan dan Ketahanan Pangan PT. Global Eksekutif Teknologi No. 033/SBA/2022.
- Siti Nurbillah. (2012). Penambahan Persentase Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Pembuatan Kerupuk Tepung Tapioka (Kerupuk Kampung) Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Safitri, Titis Selma. (2013). Pembuatan Sus Kering dengan Substitusi Tepung Ikan Tuna.
- Sari, Candra, dan Suprpto. (2024). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik makaroni substitusi tepung terigu dengan tepung wortel (*Daucus carota L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 6(2), 97–107.
- Sholihah. (2021). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Ditinjau dari *Varietas* Wortel dan Konsentrasi Na-Metabisulfit terhadap Kandungan Total Karoten. *Jurnal Ilmiah Respati*, 12(1), 72–81. DOI: 10.52643/jir.v12i1.1441.
- Tintin Rayner. (2017). *Simple & Moist Cake*. PT. Kawan Pustaka.
- Vika Azkiya Dihni. (2022). Produksi Wortel di Indonesia (2017-2021). <https://databoks.katadata.co.id/agroindustri/statistik/11e0fc489e0067c/ini-pertumbuhan-produksi-wortel-di-indonesia-sampai-2021>
- Wade, Carole, Travis, Carol. (2007). Psikologi (Edisi 9, Jilid 1). Erlangga.
- Winarno. (1984). Kimia Pangan dan Gizi
- Yeni Ismayani. (2007). Variasi Kue Sus. Gramedia Pustaka Utama. [https://books.google.co.id/books?id=9I9eDwAAQBAJ&hl=id&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.co.id/books?id=9I9eDwAAQBAJ&hl=id&source=gbs_navlinks_s)