

DAFTAR PUSTAKA

- Akbariansyah, F., Bahar, A., Handajani, S., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Penambahan *Puree* Wortel (*Daucus carota L.*) dan Jumlah Santan terhadap Sifat Organoleptik Jenang Jubung. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 334–343.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Andriani, A., Suparthana, P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2023). Pengaruh penambahan *puree* wortel terhadap karakteristik produk pangan olahan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 12(1), 34–42.
- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik Fisik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175–180.
- Arscott, SA, & Tanumihardjo, SA (2010). Wortel Berwarna-warni Memberikan Nutrisi Dasar dan Fitokimia yang Dapat Dimanfaatkan sebagai Makanan Fungsional. *Tinjauan Komprehensif dalam Ilmu Pangan dan*, 9(2), 223–239.
- Begum, R., Ahmed, S., & Islam, M. (2023). *Incorporation of carrot in bakery products: Effects on antioxidant activity and sensory quality*. *Food Research*, 7(1), 120–128.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food chemistry* (4th ed.). Springer.
- Bongoni, R., Stieger, M., Dekker, M., Steenbekkers, B., & Verkerk, R. (2014). *Sensory and Health Properties of Steamed and Boiled Carrots (Daucus carota ssp. sativus)*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(7), 809–815.
- Cauvain, SP, & Young, LS (2007). *Teknologi Pembuatan Roti* (edisi ke-2). Springer.
- Cottan, A., Purba, J., Widjaja, AW, & Parani, R. (2023). Ekspektasi Pelanggan yang Berkembang terhadap Restoran Jepang di Era Pasca-Covid: Bukti dari Indonesia. *FIRM Journal of Management Studies*, 8(1). <https://doi.org/10.33021/firm.v8i1.4044>
- Dewettinck, K., Van Bockstaele, F., Kühne, B., Van de Walle, D., Courtens, TM, & Gellynck, X. (2008). Nilai gizi roti: Pengaruh pengolahan, interaksi makanan dan persepsi konsumen. *Jurnal Ilmu Sereal*, 48(2), 243–257.
- Fatimah, R., & Panjaitan, LL (2025). Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia:

- Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi. *KIRYOKU* , 9(2), 396–409.
<https://doi.org/10.14710/kiryoku.v9i2.396-409>
- Cwierka, K. J. (2006). *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. Reaktion Books.
- Diya, N., & Erwandi, R. (2022). *Effect of Adding Carrot Puree on Organoleptic and Chemical Properties of Dodol*. *JAND: Journal of Applied Nutrition and Dietetic*.
- Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice (4th ed.)*. Woodhead Publishing.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science (3rd ed.)*. Wiley.
- Gomaa, M. M., Gomaa, M. A., & Abd El-All, W. M. M. (2021). *Quality Characteristics of Carrot (Daucus carota L.) Puree Supplemented with Quinoa (Chenopodium quinoa Willd.)*. *Asian Food Science Journal*, 20(4), 64–80.
- Guo, D., Yin, X., Cheng, H., Chen, J., & Ye, X. (2022). *Fortification of Chinese Steamed Bread with Glycyrrhiza uralensis Polysaccharides and Evaluation of Its Quality and Performance Attributes*. *Foods*, 11(15), 2253.
- Handayani, S., & Nurjanah. (2019). Pengaruh Konsentrasi Wortel terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Kukus. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 120–127.
- Kamil, M., Hassan, Z., & Rahman, N. (2024). *Enhancing Chinese Steamed Bun Characteristics with Chlorella vulgaris-Enriched Coconut Oil*. *Journal of Food and Nutrition Research*, 12(3), 150–158.
- Katadata.co.id. (2023). 3 Tren Bisnis Kuliner 2023, Salah Satunya Kembali ke Selera Nusantara Diakses dari <https://katadata.co.id/berita/industri/63e99bfd01df3/3-tren-bisnis-kuliner-2023-salah-satunya-kembali-ke-selera-nusantara>
- Laohasongkram, K., Poonnakasem, N., & Chaiwanichsiri, S. (2011). *Process Development of Shelf-Stable Chinese Steamed Bun*. *Journal of Food Process Engineering*, 34(4), 1114–1124.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices (2nd ed.)*. Springer.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., & AR, C. (2022). Daya Terima Konsumen terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus*). Mahatani.

- Manzalina, N. Z. A., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8(2).
- Montgomery, D. C. (2017). *Design and Analysis of Experiments (9th ed.)*. John Wiley & Sons.
- Prerana, S., & Anupama, D. (2020). *Influence of Carrot Puree Incorporation on Quality Characteristics of Instant Noodles*. *Journal of Food Process Engineering*, 43(3), e13270.
- Putri, D. A., Rahmawati, E., & Susanti, Y. (2022). Daya Terima Konsumen terhadap Produk Pangan dengan Penambahan *Puree* Sayuran. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 33–41.
- Rifqi, M., Faridah, F., & Triandita, N. (2025). Pengaruh Proses Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dari Wortel (*Daucus carota L.*). *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi & Terapan (RISTERA)*, 3(2), 47.
- Salsabilla, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel pada Roll Cake dengan Isian Selai Wortel terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 12(1), 67–75.
- Samsudin, S. (2013). Pengaruh Perbandingan Gula dan Pektin terhadap Kualitas Selai Wortel. *Jurnal Tata Boga*, 2(1), 15–22.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. (2012). *Chemical Composition, Functional Properties and Processing of Carrot—A Review*. *Journal of Food Science and Technology*, 49(1), 22–32.
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Susanti, R. (2017). Pengaruh Penambahan Wortel terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar β -Karoten Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) (Tugas Akhir). Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Wang, H., Tian, X., Zhang, R., & Li, H. (2025). *From Molecular to Macroscopic: Dual-Pathway Regulation of Carrot Whole Flour on the Gluten-Starch System*. *Foods*, 14(11), 1964.