

DAFTAR PUSTAKA

- Anugerah, A.W.(2017).Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Onde-Ondebo Liem^{Jr} Yanik Mojokerto.*Jurnal Pendidikan Tata Niaga*.Vol 1(1): 107-111
- Affifah I.M.N (2015). Perbedaan Ekstraksi Soxhletasi Dan Refluks Terhadap Kandungan Vitamin A Pada Wortel (*Daucus carota L.*) secara Spektrofotometri Uv-vis. Tegal: Politeknik Harapan Bersama
- Chair, Ira Meirina & Heru Pramudia.(2017). Hotel Room Division Management.Jakarta : Kencana.
- De Carvalho, E. M. (2019). *Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L) Terhadap Sifat Organoleptik Donat* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).
- Diana, F. M. (2009). Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 4(1), 47-52.
- FarhanAnggara (2017).Hitung Food cost benar untuk bisnis restoran-Jl. Klampis Jaya 29J, Surabaya (60117).
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Hendarto, T., Hartati, F. K., & Harijanto. (n.d.).(2016). M Usaha Produktif Makanan Khas Mojokerto.
- Handayani, S. (2020).Jajanan sehat bagi anak-anak berorientasi pangan fungsional berbahan dasar ikan laut. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 88-98.
- Husain, Z. (2021). Kebutuhan Energi Dalam Tubuh.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan RI. Direktorat Jenderal t Kesehatan Masyarakat – Jakarta.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 70-80.
- Karimah, L.(2020). *Pengembangan Produk Onde-Onde Edamame Sebagai Produk Oleh-Oleh* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas)-Universitas Jember.

- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. (1998). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Munawwarah, M., (2017). *Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (Daucus Carota L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi pada Masyarakat (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar)*.
- Maulana, Kh. Devi. (2017). *Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses Rekrystalisasi dengan Pengikat Pengotor CaO, Ba(OH)₂, dan (NH₄)₂CO₃*. *Journal of Creativity Student*2(1) (2017). p-ISSN 2502- 1958.
- Nana, Y. U., Picauly, I., & Mahayasa, I. N. W. (2011). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanasan Terhadap Kestabilan Pewarna Alami Dari Pulp Buah Lontar*. *Jurnal Pangan Gizi Dan Kesehatan*, 3(2), 508-518
- Panggabean, T. L. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Wortel Dengan Daging Ikan Kembung Dan Konsentersasi Putih Telur Terhadap Karakteristik Sup Krim Wortel (Daucus Carota L.) Instan Dengan Metode Foam Mat Drying (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan)*.
- Palacio dan Theis. (2009). *Introduction to Food Service*. Edisi ke 11. Pearson Education, Ohio
- Rachman, Adetiya. (2004). *Potensi Sayuran Wortel dan Produk Olahannya Sebagai Pangan Fungsional*. (online), <http://digilib.litbang.deptan.go.id>. Diakses tanggal 16 Mei 2013.
- Sakti, L. (2018). *Pengaruh Subtitusi Tepung Wortel (Daucus Carota L.) Pada Pembuatan Takoyaki Terhadap Daya Terima Konsumen*. *Jurnal. Program Studi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta*. Jakarta.
- Sinaga, (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soekarto, S. T. (2012). *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi*. *Depok: Universitas Indonesia*.
- Soeparno. (2005) *Ilmu Dan Teknologi Daging* Universitas Gajah Mada Pr:Yogyakarta
- Setyaningsih D, Apriyantono A & Sari MP, (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Yogyakarta : Bogor : IPB Press. Simbolon.

- S.Syofian, T. Setiyaningsih, and N. Syamsiah,(2015). “Otomatisasi metode penelitian skala likert berbasis web,” Pros. Semnastek.
- Slamet, A. (2011). Fortifikasi tepung wortel dalam pembuatan bubur instan untuk peningkatan provitamin A. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 5(1), 1-8.
- Singal, Y, dan Christiana. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian UNSRAT. Manado.
- Tjahjadi, S. F. (2013). Karakteristik fisika kimia tepung wortel.
- TKPI, (2017).Tabel Komposisi Pangan Indonesia. [Online] Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view> [Accessed jumat November 2021].
- Trianto, Sabda Suryawan; Sarah Yussa Lestiyorini; Margono. (2014). Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus Carota*) Menggunakan Pelarut Air. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret. *Ekuilbrium* Vol. 13. No.2.
<https://Jurnal.Uns.Ac.Id/Ekuilibrium/Article/View/24842/17502>
- Triana, V. (2006). Macam-macam vitamin dan fungsinya Dalam tubuh manusia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*, 1(1), 40-47.
- Utami, A. D. (2019) Inovasi Pangan Lokal Onde-onde Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu
- Utami, S. I. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota, L*) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Beta Karoten Dodol Wortel.
- Wulandari,M..D. (2019).Peningkatan Minat Remaja terhadap Jajanan Tradisional Onde-Ornde dengan Modifikasi Isian.
- Werdiyaningsih, N. (2018). Pengaruh Jenis Growol Dan Bahan Kemasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Mikrobial Koloni Growol Wijen (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Wiyasha.(2008). Akuntansi Manajemen Untuk Hotel dan Restoran.Yogyakarta : Andi Publisher.
- Yulianti, L. dan M. Maleta.(2017). Ekstraksi beta karoten dari wortel dengan pelarut heksana dan petroleum eter. *Jurnal Bertani*. 12(1):48-58.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan Dan Gizi: Edisi Terbaru. *Jakarta. Gramedia Pustaka Utama*, 31.