

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, F. et. all. (2017). Carbed (Carrot Bread) Sebagai Sayuran Instan Untuk Anak Kekurangan Vitamin a. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 8, 110–116. <https://doi.org/10.35313/IRWNS.V8I3.708>
- Astutik, V. Y. (2017). Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam. *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*, 5(2), 220. <https://doi.org/10.33366/cr.v5i2.541>
- Carvalho, E. M. L. De. (2019). Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Karya Tulis Ilmiah*, 2504, 1–55.
- Dewi, D. et. al. (2021). Pemanfaatan Limbah Pangan Kulit Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Produk Jajanan Pasar Kue Talam. 7(6), 3153–3163.
- Gusnadi, D. et. all. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hakiki, N. N. dan C. A. N. A. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. *Tata Boga*, 8(1), 99–109.
- Idris, N. (2011). Penentuan aktivitas antioksidan dari buah melon (*Cucumis Melo Linn .*) secara spektrofotometri UV-Vis. [http://repositori.uin-alauddin.ac.id/3401/1/Nurhasanah Idris.pdf](http://repositori.uin-alauddin.ac.id/3401/1/Nurhasanah%20Idris.pdf)
- Ihsan, D. N. (2018). Subtitusi Tepung Wortel Pada Pembuatan Pancake Substitute Of Carroot Flour In The Making Of Pancakes. *Advanced Optical Materials*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.1103/PhysRevB.101.089902>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.nantod.2015.04.009>
<http://dx.doi.org/10.1038/s41467-018-05514-9>
<http://dx.doi.org/10.1038/s41467-019-13856-1>
<http://dx.doi.org/10.1038/s41467-020-14365-2>
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*, 33(4), 391–398.
- Jayanti, U. et. all. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz.*) Dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang*, 59–62.
- Korompot, A. R. . et. all. (2018). Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus Sp .*) The Right Fiber Content Of The Tuna Fish Bakasang (*Thunnus Sp .*) On Various Conditions Of Salt , Temperature And Fermentation Time. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31–34.

- Kristina, Y. dan V. A. . G. (2017). Pengembangan Keterampilan Pembuatan Kreasi Kue Tradisional Bagi Warga Binaan Di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas Iia Tangerang. 16(1), 2017.
- Lidyawati, R. et. all. (2017). Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 3(1), 96762. <https://media.neliti.com/media/publications/96762-ID-mentel-permen-wortel-sebagai-solusi-pena.pdf>
- Nawansih, O. et. all. (2017). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung Teknologi Pertanian, 1–15.
- Nursono, A. dan Y. S. (2017). Pengolahan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Di Pt. Kokonako Indonesia Pulau Palas Indragiri Hilir Riau. Jurnal Teknologi Pertanian, 2(2), 50–56. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i2.56>
- Pamungkas, P., Bahar, A., Nurlaela, L., & M, M. G. (2021). Keunggulan penambahani wortel (*Daucus Carota L.*) pada beberapa kue tradisional Indonesia. Tata Boga, 10(3), 511–518. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/43567>
- Sirait, A. S. S. (2018). Uji Hedonik Jajanan Tradisional Cenil Dengan Modifikasi Bhan, Bentuk Dan Warna. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Solikha, H. P. (2016). Pengaruh Perbandingan Wortel (*Daucus carota L.*) Dengan Apel (*Malus sylvestris Mill.*) Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung.
- Sugiarto, S. D. A. (2021). Penambahan Daun Kelor dan Kembang Kol dalam Pembuatan Mie Ramen sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Fungsional. <http://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/6643/1/J3F118036-01-Syahrika Dinda A.S-Cover.pdf>
<http://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/6643/4/J3F118036-04-Syahrika Dinda A.S-Pendahuluan.pdf>
- Sumale E. Cicilia, T. D. J. T. dan M. M. L. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Chiffon Cake. Karya Tulis Ilmiah, 12. <http://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/gabungan.pdf>
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). Media Teknologi Hasil Perikanan, 10(1), 49. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.37465>
- Tanjung, R. A. et. all. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Pasir Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Gula Semut Nira Kelapa Sawit. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU, 2 No.2, 123–132.
- Utami, S. I. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota , L*)

Terhadap Mutu Organoleptik Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Tahun 2015.

- Y. Singal, C. et. all. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Pada Pembuatan Sosis Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Fakultas Pertanian UNSRAT.