

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraheni, G. W. (2021). *Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Churros Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. A) Dan Puree Brokoli (Brassica oleracea L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Angkat, A. H., & Simatupang, N. F. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Daya Terima Donat. *Journal of Nursing and Health Science*, 1(2), 42–46. <https://doi.org/10.58730/jnhs.v1i2.27>
- Apriantini, A. (2009). *Kandungan  $\beta$ -Karoten, Sifat Fisik dan Kimia serta Mutu Organoleptik pada Wortel (Daucus carota L.) Organik dan Non-Organik Selama Penyimpanan Suhu Dingin* (Doctoral dissertation).
- Arbi, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.
- Calla, B., Hj Andi Abriana, I., Drs Saiman Sutanto, M., Fakultas Pertanian Ketua Program Studi, D., & Abd Halik, D. H. (2020). *Skripsi Studi Pembuatan Tepung Pisang Kepok (Musa Acuminax)*.
- Dinasty, U. O., Baharta, E., & Gusnadi, D. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. *E-Proceeding of Applied Science*, 6(1), 423–427.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Fadhliani, D. S., Setiati, Y., & Ridawati, R. (2021). Influence Of Water Spraying In The Cooking Process Of Baked Churros On Customer's Acceptance. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 18-24.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*, 496-515.
- Fitriani, T. K. (2011). *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensoris Es Krim*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Gisslen, Wyne. (2013) *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc: Canada.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (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.
- Kemendes RI. (2018). *Laporan Nasional RIKESDAS 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 483.

- Kementerian Pertanian. (2021). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2021. *Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian*, 197.
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2019). Good Sensory Practices dan Bias Panelis. *Evaluasi Sensori*, 1–29.
- Kurniawati, L., & Mustofa, A. (2016). *Dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin Characteristic of Carrot Jelly Candy (Daucus carota L.) In Various Concentration of Gelatin*. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(1).
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Maharani, D. (2021). *Kajian Pembuatan Churros Dengan Penambahan Tepung Bayam Merah Terhadap Peningkatan Kandungan Zat Besi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Mukti, A. B., Devi Widayanti<sup>1</sup>, A., & Prasastono, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis penilaian organoleptik cake brownies substitusi tepung wikau maombo. *Jurnal Sain Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976\(98\)00044-X](https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0952-1976(98)00044-X)
- Oktavia A., Anam C dan Widawato E. 2014. Pengaruh Perlakuan Penambahan Ekstrak Dan Puree Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Teknologi Produksi *Chili Cream Cheese*: Kajian Rendemen, pH, Lemak, Betakaroten, Aktivitas Antioksidan Dan Sensori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4 (2) : 7-9.
- Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>
- Rahmayanti, S., Karimuna, L., & Ansarullah. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Wortel, Puree Wortel Dan Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Kandungan Gizi  $\beta$ -Karoten, Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Biskuit Berbasis Wortel. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 8(2), 6121–6133.
- Rizki, Farah. (2013). *The Miracle of Vegetable*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.

- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi, Chemical Characteristic and Organoleptic Churros Substituted with Rice Flour with Sweet Potato Flour. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.74-82>
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magister*, 23(75), 35–40. <https://doi.org/10.1108/eb050265>
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Setyawan, A. 2007. Wortel (*Daucus carota L.*). Alumni Jurusan Tekhnologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(3), 66–73. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Tisa, R. S., Witri, P., Dadang, R., & Agustina, I. (2022). Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Gizi Dan Dietetik*, 1(2), 69–77. <https://doi.org/10.34011/jgd.v1i2.1248>
- Wahidah, S. (2012). Wortel sebagai Makanan Kesehatan dan Kecantikan. *Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi Dan Kesehatan*, 144–15.
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. *Sagu*, 13(2), 27–34. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/viewFile/2577/2532>
- Widayanti, N., Maimurni, S., Mulyadi, D. S., Ratnasari, N. D. P., Aisyah, S., & Syahria, N. (2018). Inovasi Pemanfaatan Sayuran Menjadi Smoothie Dan Ice Cream Sayur. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 2(1), 47–53. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v2.i1.a1635>
- World Food Programme, IPSOS. Studi kebiasaan makan. Published online 2017:5-29