

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Kurniawati, L., & Mustofa, A. (2016). *Characteristic of Carrot Jelly Candy (Daucus carota L.) In Various Concentration of Gelatin*. 1(1), 14–17.
- 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/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lestari, E., Sandri, D., Fatimah, F., & Umaira, U. (2019). Volume Kembang Adonan dan Sensory Roti Manis yang Dibuat dari Modified Talipuk Flour (Motaf) Dough Volume and Sensory Properties of Sweet Bread made from Modified Talipuk Flour (Motaf). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 113. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v24i2.113-120>
- Lidyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita S, N., Pradigdo, S. (2013). Mentel (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A. Universitas Diponegoro.. *Jurnal Ilmiah Mkhasiswa, Vol 3 No.(1)*, 11–14.
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., & Lengkey, Lady. (2020). Kajian mutu wortel (Daucus carota L.) terolah minimal yang dikemas secara vakum. *Jurnal COCOS*, 4(4), 1–8.
- Nadila, H., & Sofyan, A. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Wortel Terhadap Kadar Protein, Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Kacang Hijau. *Jurnal Kesehatan*, 15(1), 51–59. <https://doi.org/10.23917/jk.v15i1.16856>
- Panjaitan, C. P. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (Beta vulgaris) Terhadap Daya Terima Donat. *Jurusan Gizi*, 3(1), 18–23.
- Rofianatul Jannah, N., Ekawati, I. G. A., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2023). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (Daucus carota L.) terhadap Karakteristik Marshmallow. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(3), 563. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i03.p07>
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35.

<https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>

Sari, A. M., Kurniawati, Li., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* (L) Moench) Terfermentasi dan Tanpa Fermentasi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 1–5. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12784>

Sobari, E., & Fathurohman, F. (2017). Efektifitas Penyiangan Terhadap Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota* L.) Lokal Cipanas Bogor. *Jurnal Biodjati*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.15575/biodjati.v2i1.1292>

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>

Yunita, N., Sugitha, I. M., & Ekawati, I. G. A. (2020). Pengaruh Perbandingan Puree Wortel (*Daucus carota* L.) Dan Terigu Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 193. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i02.p09>

Wilms L, Oberfeld D. Color and emotion: effects of hue, saturation, and brightness. *Psychol Res*. 2018 Sep;82(5):896-914. doi: 10.1007/s00426-017-0880-8. Epub 2017 Jun 13. PMID: 28612080.