

6. DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andriani, Dwi . 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition*. AOAC International. USA.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Roti*. SNI 01-3840-1995. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Wortel*. SNI 3163:2014. Jakarta.
- Basuki, Enny; Rosida; dan Prapti Akhiriningsih. 2016. *Kajian Kualitas Cake Pisang Tanduk Kukus dengan Variasi Penggunaan Tepung Terigu dan Telur*. J. Rekapangan, 10 (1): 50-60.
- Faridah, Anni; Kasmita S.; Asmar Yulastri; dan Liswarti Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Buku Sekolah Elektronik (BSE). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice, 2nd Ed*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge, England.
- Firmansyah, Muhammad A.; Twenty L.; dan Wiwik R. 2016. *Uji Adaptasi Wortel di Tanah Lempung Liat Berpasir Dataran Rendah Palangka Raya*. J. Hortikultura, 26 (2): 197-206.
- Ghaboos, H; Seyedain A; Kashaninjad M. 2018. *Physico-chemical, Textural and Sensory Evaluation of Sponge Cake Supplemented with Pumpkin Flour*. J. International Food Research, 25 (2): 854-860.
- Ghanbari, Saeed dan Nader Habibi. 2015. *Study Of Texture and Color of The Sponge Cake Produced Using The Different Levels of Soy Flour*. Indian Journal Of Fundamental And Applied Life Sciences, 5 (S4): 1084-1089.
- Grujic, Slavica; Bozana O.; dan Milana C. 2016. *Sensory Analysis As Tool In The New Food Product Development. II International Congress "Food Technology, Quality, and Safety"*. 325-330.

- Haliza, Winda; Sari Intan; Dan Sri Yuliani. 2012. *Penggunaan Mixture Response Surface Methodology pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat*. J. Pascapanen, 9 (2): 96-106.
- Histifarina, D.; D. Musaddad; E. Dan Murtiningsih. 2004. *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. J. Hortikultura, 14 (2): 107-112.
- Hussein, M. A.; A. A. M. Yonis, dan H. A. Abd El – Mageed. 2013. *Effect of Adding Carrot Powder on The Rheological and Sensory Properties of Pan Bread*. J. Food And Dairy Science, 4 (6): 281-289.
- Inggrid, Maria; Daniel S.; Herry S.; dan Yansen H. 2018. *Pengaruh Penambahan Zat Anti-Browning Alami pada Kentang*. J. Teknik Kimia FTI, UPN Veteran Yogyakarta, B1: 1-7. ISSN 1693-4393.
- Issutarti. 2012. *Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda pada Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake*. J. Universitas Malang.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*.
- Leon, Katherin; Domingo M.; dan Franco P.. 2005. *Color Measurement in L*A*B* Units From RGB Digital Images*. Fakultas Teknologi. Universitas Santiago de Chile, Chile.
- Marliyati, Sri; Aji N.; dan Faisal A. 2014. *Asupan Vitamin A, Status Vitamin A, dan Status Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor*. J. Gizi dan Pangan, 9 (2):109—116.
- Meilgaard, Morten; G.V. Civille; B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd edition*. CRC Press. New York.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Jakarta.
- Putri, Ronasari dan Neni Maemunah. 2017. *Peran Pendidikan Kesehatan dalam Meningkatkan Pengetahuan Anak tentang Pentingnya Sayur*. J. Universitas Muhammadiyah Malang, 8 (7): 54-64.
- Rochimiwati, Siti; Lydia F.; Thresia D.; Sirajuddin; dan Sukmawati. 2011. *Pembuatan Aneka Jajanan Pasar dengan Substitusi Tepung Wortel untuk Anak Baduta*. Media Gizi Pangan, 11 (1): 11-15.
- Sari, Wenggi. 2015. *Substitusi Pisang Masak Sehari terhadap Kualitas Bolu Kukus*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri, Padang.

- Tarwendah, Ivani. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5 (2): 66-73.
- Tensiska, Betty dan Kanti Annisa. 2007. *Aplikasi Ekstrak Pigmen dari Buah Arben (Rubus Idaeus (Linn.)) pada Minuman Ringan dan Kestabilannya Selama Penyimpanan*. Seminar Nasional Patpi , Bandung, ISBN : 978-979-16456-0-7.
- Utami, Suci. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota, L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Beta Karoten Dodol*. Skripsi. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Padang.
- Venturi, F; C. Sanmartin; I. Taglieri; A. Nari; G. Andrich; A. Zinah. 2016. *Effect of the Baking Process on Artisanal Sourdough Bread-Making: A Technological and Sensory Evaluation*. Agrochimica, 60 (3): 222-234.
- Yang, Jiyun dan Jeehyun Lee. 2019. *Application of Sensory Descriptive Analysis and Consumer Studies to Investigate Traditional and Authentic Foods: A Review*. J. Foods, 8 (54): 1-17.
- Yenny, Marya. 2018. *Penggunaan Tepung Gaplek sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus*. National Conference Of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry For Economic Development, E-Issn No: 2622-7436
- Yenrina, Rina. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.