

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, N. 2024. Pengaruh Penambahan *Yeast Extract* Pada Media Air Kelapa Terhadap Pertumbuhan Campuran *Khamir Saccharomyces Cerevisiae* Dan *Hanseniaspora Opuntiae* Sebagai Pengembang Adonan Roti. *Undergraduate Thesis*. Jurusan Biologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Aldina, R. M. 2020. *Analisa DNA Filogenetik Isolat Acar Rebung Bambu (Bambusa Vulgaris) "Ampel"*. *Undergraduate Thesis*. Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Anggraini, E. F., & Kristiastuti, D. 2015. Pengaruh Substitusi Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Sifat Organoleptik Donat, *E-Journal Boga*, Volume 04, Nomor 08 (hlm.63-70).
- Aprillita, D., Ingkiriwang, E., Parashakti, R. D. 2025. Analisis Faktor-Faktor Keputusan Konsumen terhadap Pembelian Kuliner/Makanan Sehat di Kalangan Mahasiswa Universitas "XY", *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, Volume 9, Nomor 1 (hlm.414-421). <https://doi.org/10.52362/jisamar.v9i1.1773>
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. 2021. *Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food 'Spirulina'*, *Journal Of Physics: Conference Series*, Volume 1110, Nomor 1 (hlm.012078). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. 2023. Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa, *Jurnal Kuliner*, Volume 3, Nomor 1 (hlm.11-18).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan. <http://www.jdih.pom.go.id/>
- Damiati., & Suriani, N. M. 2020. *Development Of Bit Fruit Extract (Beetroot) As A Natural Color For Tempe Noodle Products*. *Journal Of Physics: Conference Series*, Volume 1810, Nomor 1 (hlm.012077). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012077>
- Djaali. 2022. *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (Cetakan Kedua). Jakarta: Bumi Aksara.
- Ekafandini, C. F. 2019. *Kadar Air Keseimbangan Penyimpanan Tepung Rebung Hasil Pengeringan Microwave Pada Beragam Kondisi Suhu dan Kelembapan Relatif*. *Undergraduate Thesis*. Jurusan Teknik Pertanian, Universitas Jember.
- Ekayani, I. A. P. H. 2018. *Entrepreneur Community Prospect Of Snack Made From Local Food By Balinese Women*, *International Journal of Life Sciences*, Volume 2, Nomor 3 (hlm.151-163). <https://doi.org/10.29332/ijls.v2n3.237>
- Elfidasari, D. 2024. *Aplikasi Limbah Cangkang Telur Dalam Mendukung Zero Waste & Green Economy*. Jogjakarta: KBM Indonesia.

- Elisabeth, C. D., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Inovasi Roll Cake Dengan Teknik Kukus Menggunakan Substitusi Tepung Mocaf, *Jurnal Kuliner*, Volume 5, Nomor 1 (hlm.33-41). <https://doi.org/10.23887/jk.v5i1.92177>
- Fauzi, H. M. 2018. Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga di Desa Alasmalang Dengan Memanfaatkan Rebung Sebagai Bahan Aneka Olahan Kue, *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, Volume 2, Nomor 1 (hlm.12-24). <https://doi.org/10.36841/integritas.v2i1.209>
- Fransiska, D., Marniza, & Silsia, D. 2021. Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kadar Serat Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Rebung (*Dendrocalamus Asper*), *Jurnal Agroindustri*, Volume 11, Nomor 2 (hlm.108-119). <https://doi.org/10.31186/j.agroind.11.2.108-119>
- Gassner, A., & Dobie, P. 2022. *Agroforest: A Primer: Design And Management Principles For People And The Environment*. CIFOR-ICRAF: Bogor, Indonesia. <https://doi.org/10.5716/cifor-icraf/BK.2511>
- Hardono, G. S. 2014. *Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. Analisis Kebijakan Pertanian*, Volume 12, Nomor 1 (hlm.1-17).
- Haryani, M., Widawati, L., Ramalia Sari, E. R. 2014. Tepung Rebung Termodifikasi Sebagai Substituen Terigu Pada Pembuatan Donat Kaya Serat, *AGRIPEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.52-62). <https://doi.org/10.37676/agritepa.v1i1.118>
- Herdiana, N., Erna, M., Sugiharto, R., & Amethy, D. 2022. Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Olahan Ubi Ungu di Kelompok Pengajian Nurul Huda Kelurahan Kotabaru Kecamatan Tanjung Karang Timur Bandar Lampung, *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, Volume 3, Nomor 1 (hlm.1-6). <https://doi.org/10.37295/jpdw.v3i1.264>
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, Volume 6, Nomor 2 (hlm.71-76). <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Husna, S., Lestari, P. A., & Rahmi, L. 2022. Pengaruh Waktu Untuk Menghasilkan Mutu Organoleptik Yang Tinggi Pada Pembuatan Donat Kukus, Prosiding Seminar Nasional Biologi, Volume 2, Nomor 2 (hlm.341-349). <https://doi.org/10.24036/proseminasbio/vol2/451>
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damiati. 2023. Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), *Jurnal Kuliner*, Volume 3, Nomor 1 (hlm.43-53). <https://doi.org/10.23887/jk.v3i1.53324>
- Ketaren. S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta UI-Press.
- Khulaida, A., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., & Romadhoni, I. F. 2021. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Donat Substitusi *Puree* Biji Durian. *Jurnal Tata Boga*,

Volume 10, Nomor 1 (hlm.204-212).
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>

- Laila, Y., Dewi, M. A., & Lubis, R. E. 2024. Pelatihan Pembuatan Donat Menggunakan Tepung Protein Sedang dan Tinggi di Kelurahan Pulo Brayan Darat II Lingkungan X Medan Timur. *Mitra Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 4, Nomor 2 (hlm.44-50).
<https://doi.org/10.57251/mabdimas.v4i2.1603>
- Lestari, A. P., Kencana, P. K. D., & Wijaya, I. M. A. S. 2016. Pengaruh Suhu terhadap Karakteristik Pengeringan Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata* Kurz), *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. Volume 4, Nomor 1 (hlm.1-8).
- Lestari, K. S. D., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. 2024. *Uji Hedonik Roti Manis Ubi Jalar Kuning Dengan Penambahan Ekstrak Daun Bayam (Amaranthus SP)*, *Undergraduate Thesis*, Jurusan Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Makatita, S. H. 2020. Pengaruh Kandungan Rebung Dalam Menurunkan Kadar Kolesterol dan Tekanan Darah. *Edu Dharma Journal: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, Volume 4, Nomor 1 (hlm.46-57)
<https://doi.org/10.52031/edj.v4i1.42>
- Meidiyanti, N. L. A., Ekayani, I. A. P. H., & Ariani, R. P. 2023. Analisis Uji Kesukaan Masyarakat Terhadap Produk Donat Dengan Variasi Ubi Jalar. *Undergraduate Thesis*, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Mertasari, N. M. 2021. *Pengujian Instrumen Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. R. I., & Suriani, N. M. 2021. Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Ekstrak Bunga Telang pada Kue Klepon, *Jurnal Kuliner*, Volume 1, Nomor 2 (hlm.76-77).
<https://doi.org/10.23887/jk.v1i2.36086>
- Nata, G. N. M., & Yudiasra, P. P. 2020. IRT Donat Kentang Dusun Sampiang Gianyar, *Jurnal Ilmiah Populer*, Volume 2 Nomor 2 (hlm.69-75).
<https://doi.org/10.30864/widyabhakti.v2i2.163>
- Nongdam, P., & Tikendra, L. 2014. *The Nutritional Facts of Bamboo Shoots and Their Usage as Important Traditional Foods of Northeast India*. *International Scholarly Research Notices*, Volume 2014 (hlm.1-17).
<https://doi.org/10.1155/2014/679073>
- Nugroho, M. R., Wanniatie, V., Qisthon, A., & Septinova, D. 2023. Sifat Fisik dan Total Bakteri Asam Laktat (Bal) Yoghurt Dengan Bahan Baku Susu Sapi Yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, Volume 7, Nomor 2 (hlm.279-286).
<https://doi.org/10.23960/jrip.2023.7.2.279-286>

- Nuraini, A. S. 2023. Pengaruh Substitusi *Raw Cane Sugar* Terhadap Kadar Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Pada Selai Buah Kawista. *Nucl. Phys*, Volume 13, Nomor 1 (hlm.104-116).
- Nurfatihayati, N., Mutamima, A., Alfarisi, C. D., Drastinawati, D., & Yelmida. A. 2022. Pelatihan Pembuatan Donat Praktis Dengan Metode Autolisis di Lingkungan Dharma Wanita Persatuan Fakultas Teknik Universitas Riau. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*, Volume 29, Nomor 2 (hlm.123-129). <https://doi.org/10.25077/jwa.29.2.123-129.2022>
- Nurhadi Illian., D. Haro, G., & Harun, F. R. 2020. *Determination Of Potassium, Calcium and Iron Content in Fresh and Boiled Surat Bamboo Sprouts (Gigantochloa Pseudoarundinacea Steud.) Using Atomic Absorption Spectrophotometry. Bungong Jeumpa Journal Of Pharmaceutical Science*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.01-04).
- Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi, & Budiyanto. 2021. Potensi Rebung Untuk Kesehatan. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, Volume 8, Nomor 2 (hlm.114-122).
- Pitriani, P. E. 2022. Pelatihan Pembuatan Donat secara Fermentasi. *BARAKATI: Journal of Community Service*, Volume 01, Nomor 1 (hlm.15-19).
- Purwanto, A. 2025. *Perubahan Perilaku Konsumen Terhadap Makanan Sehat di Indonesia*. Jakarta: Nutrindo.
- Purwatti, N. P. 2022. Perbandingan Karakteristik Donat Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan, *Agroindustrial Teknologi Journal*, Volume 6, Nomor 6 (hlm.58-77).
- Putra, I. N. K. 2009. Efektifitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu, *Agrotekno*, Volume 15, Nomor 2 (hlm.40-42).
- Putrawan, I. G. A. P., Ariani, R. P., & Ekayani, I. A. P. H. 2025. Uji Hedonik Kerupuk Beras Dengan Penambahan Pure Mengkudu. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Volume 16, Nomor 2 (hlm.1-11). <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i2.96707>
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. 2022. Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, Volume 7, Nomor 2 (hlm.124-131). <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. 2021. Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, Volume 7, Nomor 2 (hlm.26-35). <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Serie, E. T., Nuraini, H., & Hidaityanti, R. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Abu Jerami dan Ekstrak Kunyit Terhadap Elastisitas dan Organoleptik Mie Basah, Vol. 1, No. 1, Juni 2014. *Agritepa*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.52–62).

- Setiadi, I., & Ruswanti, E. 2024. Analisa Kesadaran Masyarakat Terhadap Polahidup Sehat Dengan Makanan Organik, Volume 5, Nomor 1 (hlm.20-25). <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1>
- Simbolon, D. T., Timur Ina, P., & Puspawati, G. A. K. D. 2020. Pengaruh Perbandingan Terigu dan *Puree* Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Karakteristik Donat, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, Volume 9, Nomor 4 (hlm.400-411). <https://doi.org/10.24843/itepa.2020009.104.p05>
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. 2023. Pembuatan Margarin dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah dan Lemak Cokelat. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*, Volume 1, Nomor 02 (hlm.113-123). <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i02.279>
- Sufi, S. 2009. *Sukses Bikin Donat*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2020. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suhedy, & Alfiyanto, T. 2020. Kajian Tingkat Kualitas Donat Kombinasi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Bachelor Thesis*, STP AMPTA Yogyakarta.
- Sulistiyati, T. D., & Mawaddah, O. 2021. Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Kadar Kalsium dan Organoleptik Cookies Ubi Jalar Kuning, *Journal of Fisheries and Marine Research*, Volume 5, Nomor 2 (hlm.217-222).
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan, *Jurnal Silva Samalas*, Volume 5, Nomor 1 (hlm.12-19). <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Umbara, D. M. A., & Azizah, D. N. 2020. Karakteristik Roti Kering Bagelen dengan Substitusi Tepung Gembili, *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.1-10).
- Widowati, S. 2023. Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal Dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan. In *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit: BRIN.
- Yanti, F. S. D. 2024. Gambaran Sifat Sensori dan Nilai Gizi Donat Dengan Penggunaan Berbagai Jenis Gula, *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, Volume 11, Nomor 1 (hlm.28-34).
- Yulianti. 2020. *Nutrisi dan Pengolahan Makanan Tradisional*. Jakarta: Gramedia.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. 2020. Pengaruh Suhu Air Yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 21, Nomor 2 (hlm.94-105). <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.02.3>