

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. S. (2022). Uji Coba Penggunaan Bengkuang Sebagai Pengganti Daging Ayam Dalam Pembuatan Nugget. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(1), 19-24.
- Andriani, D. P. (2019). Metode Sampling. *Debrina. lecture. ub. ac. id*, 1-36.
- Asben, A., Permata, D. A., Rahmi, I. D., & Fiana, R. M. (2018). Pemanfaatan bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) afkir untuk pembuatan bedak dingin pada kelompok wanita tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 37-47.
- Bungan, A. S. (2016). *Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Kroket Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Cahyana, C., & Devi, G. (2015). *Buku pintar masak hidangan kontinental*. Gramedia Pustaka Utama.
- Dartiningsih, B. E. (2016). Gambaran Umum Lokasi, Subjek, Dan Objek Penelitian. *Buku Pendamping Bimbingan Skripsi*, 129.
- Evizal, R. (2020). Review etnoagronomi perladangan pangan di Indonesia. *Jurnal Agrotropika*, 19(1).
- Hamimah, N. (2022). *Peningkatan Ekonomi Petani Bengkuang di Kampung Terbanggi Subing* (Doctoral dissertation, IAIN Metro).
- Handayani, L. T. (2023). *Buku Ajar Implementasi Teknik Analisis Data Kuantitatif (Penelitian Kesehatan)*. PT. Scifintech Andrew Wijaya.
- Hariati, I., Nisa, T. C., & Barus, A. (2012). Tanggap pertumbuhan dan produksi bengkuang terhadap beberapa dosis pupuk kalium dan jarak tanam. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 1(1), 93793.
- Jailani, M. S., & Saksitha, D. A. (2024). Teknik analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ilmiah. *Jurnal Genta Mulia*, 15(2), 79-91.

- LASRIA, D. (2018). *PENGARUH SUBSTITUSI PURE KULIT BUAH MELINJO (Gnetum Gnemon Linn) PADA PEMBUATAN KROKET KENTANG TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Nafisah, E. A., Sulandari, L., Pangesthi, L. T., & Widagdo, A. K. (2023). Pembuatan Kroket Berbahan Dasar Talas (*Colocasia Esculenta*) dan Penambahan Krimer Nabati dengan Isian Ikan Tongkol Berbumbu Kare. *Student Research Journal*, 1(4), 151-166.
- Napitupulu, B. P., & Attoriq, A. (2021). Andaliman Sebagai Bahan Tambahan Pada Sauce *Appetizer* Di Hotel Jw Marriott Medan. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 8(2), 44-49.
- Nurmianto, E., Wessiani, N. A., & Megawati, R. (2018). Desain alat pengasapan ikan menggunakan pendekatan ergonomi, QFD dan pengujian organoleptik. *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 10(2), 68-82.
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. A. (2014). Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Purnomo, J. T. A. (2019). *Pengaruh Penggunaan Metode Coating Yang Berbeda Terhadap Kadar Air, Aktivitas Air, Kadar Lemak, Tekstur Dan Tingkat Kesukaan Pada Kroket Ikan Kuniran (Upeneus sulphureus)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Ramdhan, M. (2021). *Metode penelitian*. Cipta Media Nusantara.
- Rukmana, H. R., & Yudirachman, H. H. (2024). *Kiat Sukses Budi Daya Bengkuang Tanaman Multi Manfaat*. Penerbit Andi.
- Saputra, L., Par, S. T., Yuliantoro, N., & Sos, S. (2025). *Harmoni dan Kreasi Gastronomi Berkelanjutan*. PENERBIT KBM INDONESIA.
- Septiani Putri, A. (2022). *IDENTIFIKASI KERAGAMAN GENETIK TANAMAN SUWEG (Amorphophallus campanulatus Bl) BERDASARKAN KARAKTER MORFOLOGI DI KABUPATEN MUARO JAMBI* (Doctoral dissertation, Agroekoteknologi).
- Setyawan, R. A., & Atapukan, W. F. (2018). Pengukuran usability website e-commerce Sambal Nyoss menggunakan metode Skala Likert. *Jurnal Compiler*, 7(1), 54-61.

Suriani, N. Risnita, & Jailani, MS (2023). Population and Sampling Concepts and Participant Selection in View from Scientific Educational Research. *IHSAN Journal: Journal of Islamic Education*, 1(2), 24-36.