

## DAFTAR PUSTAKA

- Afoakwa. 2008. *Characterization of Melting Properties in Dark Chocolate from Varying Particle Size Distribution and Composition Using Differential Scanning Calorimetry*. Food Research International, 41 : 751 – 757.
- April, S. N. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap mutu organoleptik rich biscuit*. e-journal Boga, Penggalan Judul Artikel Jurnal, 12.
- BSN Standar Nasional Indonesia 2009. Pisang SNI 7422:2009 BSN. 1995. Mentega. SNI 01-3744-1995, 12.
- Eddy, H. S. 2012. *Kajian Penerapan SNI Produk Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jurnal Standardisasi Vol. 14, No. 2 Agustus 2012 : Hal 164 -172, 9.
- Eka, F. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung terigu Terhadap Kadar air, Kadar lemak, Kadar protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik keju gouda olahan*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2009, Hal 17-29, 13.
- Hadi, A dan Siratunnisak, N. 2016. *Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman instan bekatul*. Jurnal AcTion, Aceh nutrition journal, November 2016: Hal 121-129, 2.
- Hartono hendry dkk. 2012. *Pengaruh strategi pemasaran terhadap peningkatan penjualan pada perusahaan dengan menetapkan alumni dan mahasiswa universitas bina nusantara sebagai objek penelitian*. Binus bussines rivew. Vol. 3 No. 2 November 2012, Hal : 882-897. Jurusan Manajemen, School of Business Manajemen, Universitas Bina Nusantara.
- Jazil, N. 2013. *Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan*. Vol. 2 NO. 1 - JURNAL APLIKASI TEKNOLOGI PANGAN , 5.
- Muslim aziz M dan Rukmana Hardiyanti S. 2016. *Sistem pendukung keputusan tender proyek menggunakan metode benefit cost ratio*. Jurnal Sains dan Teknologi. Jurusan Ilmu Komputer, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang Indonesia. Vol. 5, No. 2, Oktober 2016. Hal 817-822.
- Nia, A. 2013. *Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang angel cake*. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan 23 2: 6 - 13, 8.
- Nurul, M. P. 2016. *Vitamin C pada Pisang Ambon (Musa paradisiaca S.) dan*

- Anemia Defisiensi Besi. MAJORITY 1 Volume 5, Nomor 4, Oktober 2016, 124, 4.
- Putra Sumantri Giri dkk. 2019. Analisis strategi bauran pemasaran 4P (Suatu Studi Pada CV. Sportwear Di Kota Bandung). Fakultas Ekonomi Universitas Galuh Ciamis.
- Ponomban Praticia Christine. 2013. Analisis break even point sebagai alat perencanaan laba pada PT. Tropica Cocoproma. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol.1 No.4 Desember 2013, Hal. 1250-1261.
- Soleh badrus. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Mi Kering. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Sapto, H. e. 2012. Kajian penerapan SNI produk Tepung terigu sebagai bahan makanan. Jurnal Standardisasi Vol. 14, No. 2 Agustus 2012: Hal 164 – 172, 9.
- Trans7. 19 Agustus 2016. Keripik Brownies Bronchips. Jakarta: Mr. Froniez Brownies.
- Wahyuni dan Made. 1998. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 1 No 1. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Wibowo setiyo. 2018. Implementasi strategi 4P dalam meningkatkan frekuensi public event di harris hotel and conventions bekasi (HHCB). Jakarta, 5 – 6 September 2018. Universitas Bunda Mulia.
- Widagdo bayu ilham. 2017. Optimalisasi Agribisnis Gula Aren dan Gula Kelapa Sebagai Produk Gula Unggulan Indonesia Untuk Menuju Sustainable Development Goals. Banda Aceh: Unsyah Research Festival, At Banda AcehIndonesia.Widiyanto.2013.