

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, k. 2021. *Kreasi Olahan Berbahan Tiramisu*. [online].  
<https://idntimes.com/food/dinning-guide/tres/kreasi-olahan-berbahan-tiramisuc1c2/1>. [diakses 14 Mei 2021].
- Amalia, F.N.S. Achyadi dan A.D. Sutrisno. 2016. *Pengaruh Grade Teh Hijau Dan Konsentrasi Gula Stevia (Stevia rebaudiana) Terhadap Karakteristik Sirup Teh Hijau (Green Tea)*. Jurnal Penelitian Akhir: 1-2.
- Anthony, Wibisono L. 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Puff Pastry Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi S-1. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. [Dipublikasikan].
- Ariks. 2006. *Mengenalkan Olahan Bahan Pangan Non Beras Bali*. Denpasar Bandung. [online]. <https://www.cybertokoh.com>. [diakses. 21 Desember 2016].
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2015. *Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi, tahun 1993-2015*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. Varietas Ubi Jalar. [online]. <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/377/>. [diakses 13 Desember 2021].
- Bogasari. 1997. *Quality Control of Raw Material Wheat Flour and By Product*. Jakarta (ID): PT ISM Bogasari Flour Milk.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budi, Sutomo. 2014. *Koleksi Resep Sambal & Saus*. Jakarta: PT Kawah Media.
- Dyah, Ngesti. 2017. *Strategi Pemasaran Dan Pengembangan Produk Spring Roll Udang Pada UD. Az-Zahra Food Di Kecamatan Sukodono Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur*. Karya Ilmiah Praktik Akhir. D-3. Sidoarjo: Politeknik Kelautan Dan Perikanan Sidoarjo. [Dipublikasikan].

- Dede, Juanda., Bambang, Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Erliana, G. Joka, S., dkk. 2011. *Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan (6):1.
- Estiasih, T., Ahmadi K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. PT Bumi Akasara.
- Faridah, A. 2008. *Patisarie Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fiska, Oktamala. 2019. *Ogura Cake Pisang Ambon Kering*. Jember: Politeknik Negeri Jember. [Dipublikasikan].
- Hanum, T. 2020. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Bandar Lampung. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, (9):1.
- Haryoto. 1996. *Susu dan Yoghurt Kecipir*. Yogyakarta: Kanisius.
- Imade, S.U. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar Makalah dibawakan pada “Forum Konsultasi Teknologi” Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Denpasar, Bali. 21 November 2001. 13 hlm.
- Julisna, Ruswan. 2020. *Selain Sebagai Pemanis Berikut Ini Fungsi Gula Untuk Baking*. [online]. <https://bangka.senora.id/read/502391594/selain-sebagai-pemanis-berikut-ini-fungsi-gula-untuk-baking>. [diakses 18 oktober 2021].
- Kartika, Bambang., P. Hastuti, dan W. Suprpto. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Kurnalingsih, S. 1994. *Peluang Pengembangan Agroindustri Dari Bahan Baku Industri*. Dalam: Winarto, A., Y. Widodo., Antarlina., Pudjosantoso, dan Sumarno. *Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri*. Malang: Badan Litbang Pertanian. Balittan. hlm 26-23.
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 2. Jakarta: Bumi Aksara.

- Kotler, Philip dan Gary Amstrong, 2008. *Prinsip-prinsip pemasaran*. Jilid 2, Edisi 12. Erlangga.
- Kotler, P. & Amstrong, G. 2001. *Dasar – dasar Pemasaran Edisi IX*. Jakarta: PT. Indeks.
- Laurentia Priska, B., Dhyah Harjanti. 2015. Strategi Pengembangan Bisnis Pada Depot Selaris Dengan Pendekatan Business Model Canvas. Jurnal. Program Manajemen Bisnis. Program Studi Manajemen. Universitas Kristen Petra. Surabaya: Agora. Vol 3:02.
- Lia, Endriani. 2017. Usaha Produksi Pengolahan Samosa di UD Az- Zahra Desa Kebon Agung Kecamatan Sukodono Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. Karya Ilmiah Praktik Akhir. Politeknik Kelautan Dan Perikanan Sidoarjo. D-3. Sidoarjo. [Dipublikasikan].
- Linda. 2020. Coklat Batang yang Enak Untuk Masak dan Buat Kue. [online]. <https://bacatctrus.com/merk-coklat-batang-yang-enak>. [diakses 15 Mei 2021].
- Lidiasari, E., et al. *Pengaruh Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Ungu Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Lovelock, Christopher. H dan Wright, Lauren.K. 2005. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Indeks. Hal 102.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2: (4): 259-267.
- Mutiara, N. 2016. *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Mukhlis Syiatud Dianah. 2020. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Skripsi. S1. Pekanbaru. [Dipublikasikan].

- Nine Fridayani. 2020. Kenapa Oven Wajib Dipanaskan Sebelum Memanggang Kue. [online]. <https://www.kompas.com/foodw.kompas.com/food/read/2020/10/04/195000475/kenapa-oven-wajib-dipanaskan-sebelum-panggang-kue-?page=all>. [diakses. 20 Januari 2022].
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: Demedia.
- Osterwalder, A., Pigneur, Y. 2010. *Business Model Generation: a handbook for visionaries, game changers, and challengers*. New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.
- Pearce dan Robinson. 2007. *Manajemen Strategi*. Salemba Empat. Jakarta.
- Purwiyatno. Hariadi. 2011. *Flavor For Snack Products*. [online]. <https://www.foodreview.co.id/blog-56609-flavor-for-snack-products.html>. [diakses 18 oktober 2021].
- Rahardi, F., dkk. 1993. *Agribisnis Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rais, Sasli dan Wahyudin. 2009. Pengembangan Pegadaian Syariah di Indonesia dengan analisis SWOT. *Jurnal Pengembangan Bisnis dan Manajemen STIE PBM*, vol IX no 14 April 2009. [https://rudycr.250x.com/sem1\\_012/djoko\\_kusyanto.htm](https://rudycr.250x.com/sem1_012/djoko_kusyanto.htm). [diakses Mei 2017].
- Rima, Yulianti. 2018. *Produksi Dan Pemasaran Bolen Isi Ketan Hitam*. Jember: Politeknik Negeri Jember. [Dipublikasikan].
- Rosidah. 2014. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. *Jurnal Teknobuga* (1):1.
- Sera, Wicaksono. 2021. *Perbedaan Fungsi Margarin dan Mentega dalam Membuat Kue*. [online]. <https://tehsera.com/2020/01/perbedaan-fungsi-margarin-dan-mentega.html>. [diakses 18 oktober 2021].
- Suarni., Widowati, S. 2007. *Jagung Struktur Komposisi dan Nutrisi*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Marus.

Shelly, Kurniawati. 2018. Pembuatan Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Terigu, Tepung Sorgum, (*Sorghum Bicolor*) Termodifikasi Dan Penambahan Telur. Teknologi Pangan. S-1. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. [Dipublikasikan].

Standart Nasional Indonesia. 3752-2009. Standar Mutu Susu Coklat Bubuk.

Standart Nasional Inonesia. 01-2971-1998. Standart Mutu Susu Kental Manis.

Standart Nasional Indonesia. 2970-2015. Standart Mutu Susu Bubuk.

Standart Nasional Indonesia. 2971-2011. Standart Mutu Susu Kental Manis.

Standart Nasional Indonesia. 3556-2016. Standart Mutu Garam Dapur.

Standart Nasional Indonesia. 3541-2014. Standart Mutu Margarin.

Standart Nasional Indonesia. 3140-2010. Standart Mutu Gula Pasir.

Standart Nasional Indonesia. 3553-2015. Syarat Mutu Air Mineral.

Standart Nasional Indonesia. 01-3840-1995. Syarat Mutu Roti Tawar.

Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Tim Riset IDN Medis. Kandungan Gizi Keju. [online].  
<https://idnmedis.com/keju-cheddar>. [diakses 14 Desember 2021].

Tuti, Soenardi. 2010. *Pustaka Kuliner Lengkap 1500 Resep Masakan Sehat Untuk Bayi Hingga Manula*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Uniliver Food Solutions. 2021. Seputar Resep Bolen. [online].  
<https://www.uniliver.com/product/tepung-terigu>. [diakses 13 Mei 2021].

US Wheat Associates. 2006. *Elementary Cookie and Craker Course*. Thailand: UFM Baking and Cooking School.

Yolanda, Ariesta. 2017. Pembuatan Food Bar Dari Tepung Komposit (Tepung Pedada, Tepung Talas dan Tepung Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Surabaya. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur. S-1. [Skripsi]. Dipublikasikan.

Wening, Palupi. 2017. *Pastry Bakery*. [online].  
<https://weningpalupismkn6.blogspot.com>. [diakses 10 Desember 2021].

Zeithaml, Valarie A. And Bitner, Mary Jo. 2003. *Service Marketing*. McGraw Hill Inc, Int'l Edition, New York. 162. hlm.