

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., Brahmana, R.K.M.R., *Presepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya*. Kinerja. Universitas Kristen Petra Surabaya. 19(2). 112-135. Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional (2016) *Standarisasi Garam 3556:2016*
- Badan Standarisasi Nasional (2009) *Standarisasi Gula 3751:2009*
- Ernawati, L., & Suryani, E. (2013). Analisis Faktor Produktivitas Gula Nasional dan Pengaruhnya Terhadap Harga Gula Domestik Dan Permintaan Gula Impor Dengan Menggunakan Sistem Dinamik. *Jurnal Teknik Pomits*, 1(1), 1-7.
- Giliestyningrum, A. (2016). *Perbedaan Kualitas Onde-Onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Varietas Jago*. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Semarang.
- Hendarto, T., Hartati, F. K., & Harijanto. (n.d.). *M Usaha Produktif Makanan Khas Mojokerto*.
- Indriani, D. W., Sumarlan, S. H., Cahyanti, R. N., Mulyadi, A. F., dan Barunawati, N. (2017). Aplikasi Pulsed Electric Field (PEF) Sistem Kontinyu Pada Sariil Tebu Hijau (*Saccharum Officinarum L.*) (Kajian Tenaga Dan Frekuensi PEF). *Jurnal Teknotan*, 11(1), 2528-6285.
- Khatir, R., Ratna, dan Wardani., (2011), *Karakteristik Pengeringan Tepung Beras Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak*, Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Eduasi. 3(2) 1-4
- Kasmir, 2014, *Analisis Laporan Keuangan, Raja Grafindo Persada*. Jakarta.

- Muktima, M. A., Fatagar, H.S., dan Pramita A.D., 2014, *Ondelicious : Jajanan Tradisional Onde-Onde Dengan Isi Lele Oversize Yang Sehat Kaya Gizi*. Laporan Akhir Progam Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyadiana, M.A., Pradita A.A., dan Isiani, A., 2015 *Ondelicious Usaha Kedai Onde-Onde Inovasi Mahasiswa*. Proposal Progam Kreativitas Mahasiswa. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., dan Rizqiati , H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33-39.
- Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterphyllus*) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde Ketawa. *e-journal boga*, 3(1), 225-233.
- Romadhona, S., Lutfi, M., dan Yulianingsih, R. (2015). Studi Metode dan Lama Pemanasan pada Ekstraksi Minyak Biji Wijen (*Sesamum indicum L.*). *urnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), 50-57.
- Ramlah, S., (2016), *Karakteristik Mutu dan Cita Rasa Cokelat Kaya Polifenol*, Balai Besar Industri Perkebunan, 11(1). 23-32. Makasar.
- Sudarmadji, Marjono , R., & Sudarmo , H. (2007). Variasi Genetik, Heritabilitas, Dan Korelasi Genoptik Sifat-Sifat Penting Wijen (*Sesamum indicum L.*). *Jurnal Littri* 13(3), 13(3), 88-92.
- Sholihin, M.R. (2019) *Strategi Pemasaran Oleh Pengusaha Perempuan Di Kabupaten Jember*. Jurnal Ekonomi Syariah. Fakultas Akutansi. Yayasan Pembina Pendidikan Semeru Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Gama Lumajang.

- Trikobery, J., Rizal, A., Kurniawati, N., dan anna, Z. (2017) Analisis Usaha Tambak Garam Di Desa Pengarengan Kecamatan Pangenan Kabupate Cirebon *Jurnal Perikanan Dan Kelautan, VIII(2), 168-175*
- Tombe, M. (2010). Teknologi Ramah Lingkungan Dalam Pengendalian Penyakit Batang Busuk Vanili. *Pengembangan Inovasi Pertanian, Teknologi Ramah Lingkungan , 3(2), 138-153*
- Triyono, A. (2010) Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*). Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses. 1411-4216
- Trianto, A., (2017) *Analisis Laporan Keuangan Sebagai Alat Untuk Menilai Kinerja Keuangan Perusahaan Pada PT. Bukit Asam (Persero) TBK Enim.* Jurnal Ilmiah Ekonomi Global Masa Kini. 8(3). 2502-2024.
- Wulandari, M. D. (2019). Peningkatan minat remaja terhadap jajanan tradisional onde-onde dengan modifikasi isian .
- Yusuf, M. (2014). Analisa Break Event Point (BEP) Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen, 4(1).*