

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2020. Kue Rambut Jawada. [https:// www.moe2cakery.com/kue-rambut/](https://www.moe2cakery.com/kue-rambut/). Diakses 3 Mei 2020.
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aziz, A. (2020). Produksi dan Pemasaran *Brownies* Tape Perisa *Matcha* dan Coklat. *Tugas Akhir*, Jember : Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- Dewatisari, dkk., 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria sp.* Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, Vol. 17, No. 3, 197-202.
- Dhika. 2017. Kue Jawada. <https://budaya-indonesia.org/Kue-Jawada>. Diakses 30 Maret 2013.
- Engelen, A. (2018). Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, Vol. 2, No.1.
- Fadeli, M. 2021. Kelor Solusi Ditengah Pandemi Covid-19. <https://www.terakota.id/kelor-solusi-ditengah-pandemi-covid-19/>. Diakses 22 Februari 2021.
- Hasniar, dkk. 2019. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Organoleptik pada Bakso Tempe dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
- Junita, S., Iman, I. K. H., Muhammad, F. A. S. 2020. Survey Pasar Online: Strategi Riset Pasar Untuk Mengembangkan Usaha Mikro Wanita di Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 26, No. 4, 205-214.
- Kumolontang, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "*Cookies* Santang". Jurnal Penelitian Teknologi Industri, Vol. 7, No. 2.
- Kusumawaty, Y. 2018. Strategi Pemasaran Produk Makanan Ringan Khas Riau (Keripik Nenas dan Rengginang Ubi Kayu). Jurnal Agribisnis, Vol. 20, No. 2, 124 - 138.

- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen. *Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram*.
- Nurlaila, Andi, S., Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2.
- Paran, S. (2009). *Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pratama, A. F., Tarsim, Oktora, S. 2018. Kajian Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai *Immunostimulan* untuk Meningkatkan Imunitas Non Spesifik Udang Vennamei (*Litopenaeus Vannamei*). *Jurnal Sains Teknologi Akuakultur*, Vol. 2, No. 2, 16-21.
- Render, 2014. *Operation Management: sustainability and Supply Chain Management*, edisi 11. Jakarta: Salemba Empat.
- Wibowo, A. 2020. Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing. Tangerang Selatan : Pusat Riset dan Pengembangan - Badan Standarisasi Nasional.
- Widiowati, 2020. Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran dan Inovasi Terhadap Perkembangan UMKM. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.