

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, R., F. Restuhadi, dan Y Zalfiatri. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Faperta*, 4 (2).
- Batama, S. 2015. Keamanan Pangan pada Minuman Es Sirup yang Dijual di Sekolah Dasar di Kelurahan Kebun Jeruk Kecamatan Kebun Jeruk Jakarta Barat. (Skripsi tidak diterbitkan). FPP Universitas Muhammadiyah Malang.
- Blanchard, O. 2015. Social Media ROI Mengelola dan Mengukur Penggunaan Media Sosial Pada Organisasi Anda. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dianah, M S. 2020. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Fauziah, N. 2015. Hubungan Konsumsi Tape Ketan Hitam dengan Pencegahan kejadian Sindrome Metabolik Pada Usia 40 Tahun Keatas Di Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. [Desertasi]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Handoko, T. H. 2011. Manajemen Personalialia dan Sumberdaya Manusia. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hendrasty, H.K. 2013. Bahan Produk Bakery. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Hosanasea, E. 2013. Peran Penambahan Susu Skim terhadap Karakteristik Cake Beras Rendah Lemak, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Hunaefi, D. 2002. Aplikasi gelatin dari ikan cucut dan ikan pari pada pembuatan permen jelly. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Komariah, K. 2008. Pengolahan Hidangan Kontinental. Jurusan PTBB FT
- Krisnawati, R. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *e-journal Boga*, 03(1), Hal. 79-88.
- Murdiati dan Amaliah. 2013. Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua. Jakarta: Kencana.
- Naibaho, N. M. Munthe, S. P. Elisa, G. Zamroni, A. 2019. Uji Sensoris Minuman Kulit Buah Naga (*Hylocereus Costaricensis*). *Buletin Loupe Jurnal*, 15 (01).
- Nailufar, A.A., Basito, dan C. Anam,. 2012. Kajian Karakteristik Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1) Hal. 121-132.
- Noviar R, Andarwulan N, Affandi AR, Nur RC. 2015. Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan*. (2) Hal.34-40.
- Nurlela, E. 2002. Kajian Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna pada Gula Merah [SKRIPSI]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Puspitasari, C.D. 2021. Rencana Bisnis Dessert Box Sweetins Menggunakan Media Pemasaran Instagram. [Technopreneurship Digital Content]. Universitas 17 Agustus 1945. Surabaya.
- Rakhmah. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rangkuti, F. 2017. Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Rodrigues, C. Ruffi, G. Cunha, H.R. Ameida, E.L. Chang, Y.K. Steel, C.J. 2012. Effect of the emulsifier sodium stearoyl lactylate and of enzyme maltogenic amylase on the quality of pan bread during storage. *Journal LWT-Food Sci and Tech*, 49, Hal. 96-101.

- Rosmania, A. 2013. Pengaruh Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Kualitas Muffin Tepung Ubi Ungu. Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Ruhnayat, A. 2003. Bertanam Vanili, Si Emas Hijau Nan Wangi. Agromedia Pustaka. 51.
- Salam, A.R. Haryotejo, B. Mahatama, E. Fakhrudin U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standarisasi BSN*. Hal. 117-130.
- Saputra, M. A. 2017. Pengaruh promosi penjualan, harga dan pemasaran langsung terhadap keputusan pembelian. Universitas Nusantara PGRI Kediri : Kediri.
- Santoni. 2009. Tips meningkatkan mutu roti. *Food Review*. 4 Hal. 56-59.
- Septiani, H. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Feozen Yoghurt Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, pH Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Siebenhandl, S. Lestario, L. N. Trimmel, D. Berghofer, E. 2001. Studies on tape ketan - An Indonesian fermented rice food. *Journal International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 52, Hal. 347– 357.
- Suaniti, N. M. 2015. Kadar Etanol dalam Tape sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) dengan *Saccaromyces cerevisiae*. *Jurnal Virgin*. 1. Hal. 16–19.
- Surawan FED. 2012. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, dan tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensori fish nugget ikan tuna. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Tarwendah, Ivani, P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5. Hal. 66-73.
- Tjiptono, Fandy dan Gregorius Chandra. 2012. Pemasaran Strategik. Yogyakarta.

Towaha, J. D. 2012. Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi. Hal. 18-19.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yeni, I. 2006. Variasi *Brownies* Kukus dan Panggang. Jakarta: Kawan Pustaka.