

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, D.S. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK* : Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. 2013. “Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan”. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- FatSecret Platform Api. 2020. *Kalori Dalam Kue Sus dan Fakta Gizi*. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-sus>
- Herianto, Hamzah, Faiz, Yusmarini. 2015. “Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai”. *Jom FAPERTA*, Vol. 2 No. 2.
- Idawati, N. 2012. “Budidaya Buah Naga Hitam Varietas Baru yang Kian Diburu”. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Ismayani, Y. 2008. “100+ Tip Antigagal Bikin Kue”. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kusumo, Wahyu dan R. Reggie. 2011. “25 Sajian Terlezat: Yuk Otak-Atik Adonan”. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Mauro, D.J, Abbas, I.R, Orthoefer ,F.T. 2003. “Corn starch modification an uses. Didalam: White PJ, Johnson LA. *Corn: Chemistry and Technology*. 2nd edition”. St.Paul, Minnesota, USA: American Association of Cereal Chemists Inc.
- Mulyadi. 2002. *Akuntansi Biaya*. Ed. Ke-5 (Yogyakarta : Aditya Media).
- Nabid, S. H. 2020. *Strategi Pemasaran Agrowisata Dalam Meningkatkan Pendapatan Wisata Petik Jeruk dan Buah Naga di Desa Sumbermulyo Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi*. (Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri Jember).

- Nabil, M. 2005. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunnus sp) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein*. Skripsi. IPB.
- Nugroho, Y. A dan J. Kusnadi. 2015. “*Aplikasi Kulit Manggis (Gracinia mangostanta L) Sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim*”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4) : 1263-1271.
- Panjuantiningrum, F. 2009. *Pengaruh pemberian buah naga merah (Hylocereus polyrhizus) terhadap kadar glukosa darah Tikus putih yang diinduksi aloksan*. Skripsi S-1. Fakultas Kedokteran. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rahardi, F & Hartono, R. 2003. *Agribisnis*. (Jakarta : Penebar Swadaya)
- Rahayu, S.R. 2018. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. *Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan*. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Rasyaf, M. 2000. *Memasarkan Hasil Pertanian*. (Jakarta : PT Penebar Swadaya).
- Revino. 2006. *Purchasing Suatu Pengantar*. (Jakarta : Djambatan).
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai.
- Sarjono, B. 2015. *Strategi Pemasaran Produk Baru*. *Orbith : Majalah Ilmiah Pengembangan Rekayasa dan Sosial*, 11(3).
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Telur Ayam Konsumsi SNI 3926:2008*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Garam Konsumsi Beryodium SNI 3556:2010*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Gula Kristal-Bagian 3 : Putih SNI 3140.3:2010*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Susu Segar -Bagian 1 : Sapi SNI 3141.1.3:2011*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Margarin SNI 3541:2014*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Air Mineral SNI 3553:2015*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. *Tepung Jagung SNI 3727:2020*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suwito, W., 2010. “*Bakteri Yang Sering Mencemari Susu : Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya*”. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29, pp 96-100.
- Taiwan Food Industry Development and Research Authorities. 2005. http://swarnabhumi.com/dragonfruit/health_benefits_of_dragonfruit.htm., Februari 18th, 2015.
- Tjiptono, F. 2000. “*Strategi Pemasaran*” Andi Offset, Yogyakarta
- Ulya, F. 2022. “*10 Whipped Cream Terbaik Tipe Cair, Bubuk, dan Aerosol*”. <https://my-best.id/135975>. 27 Juni 2022.
- Wiriyanta, Bernadinua T. W. 2002. *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. Cetakan 1. (Jakarta : Agromedia Pustaka).