

## DAFTAR PUSTAKA

- Ala Novisa. [https://youtu.be/vuf\\_qUdaRrY](https://youtu.be/vuf_qUdaRrY). Diakses pada 20 Maret 2022.
- Andayani, R. 2013. Difersivikasi tepung cassava dalam pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir. *Jurnal Khasanah Ilmu*, IV(1), 1–9.
- Asnidar., Asrida. 2017. Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunsa Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 01(01), 39-47..
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010. Gula Pasir. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 3741: 2013. Minyak Goreng. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-7152-2006. Perisa Makanan. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 3816-1995. Santan. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3926:2008. Telur. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3549-2009. Tepung Beras. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 3727:2020. Tepung Maizena. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751:2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. BSN. Jakarta.
- Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (BPKI). 2016. Uji Kandungan Gizi Kembang Goyang. Surabaya.
- Blanchard, O. 2015. *Social Media ROI Mengelola dan Mengukur Penggunaan Media Sosial Pada Organisasi Anda*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Cahya F. & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh pohon pasca sadap dan kematangan buah kelapa terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik pasta santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4), 249-258
- Chairunisa. 2013, Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Skripsi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Destri Ariani, S. Y. 2017. Studi Kualitatif dan Kuantitatif minyak goreng yang digunakan. *Jurnal Tambora*, 2, 1-8.
- Djaelani, M. A. 2016. Kualitas telur ayam ras (*Gallus L.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi dan Sellula*, 24(1), 122-127
- Fuadah, I. E. 2016. Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *Jurnal Tata Boga*, 5(3).
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. 2018. *Managerial accounting*, 16<sup>th</sup> Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Hidayah, N. L. 2019. Pengaruh substitusi tepung tempe dan penambahan margarin terhadap mutu organoleptik kembang goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- <https://www.boladeli.id/id/bola-inspirasi/tips-membuat-kembang-goyang-gurih-dan-renyah-anti-gagal>. Diakses pada 2 Juli 2022
- Imanningsih, N. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 2012: 13-22
- Imansari, F., Djaelani, M. A., & Tana, S. 2018. Kualitas Telur ayam ras setelah pencelupan ke dalam larutan rumput laut berdasarkan waktu penyimpanan. *Jurnal Akademika Biologi*, 7(3), 8-12.
- Indrawan, I. G., I. M. Sukada, dan I. K. Suada. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5): 607-620
- Mowen, M. M., Hansen, D. R., & Heitger, D. L. 2018. *Managerial accounting: The cornerstone of business decision making*, 7<sup>th</sup> Edition. Boston: Cengage Learning.
- Muchtadi TR., dan Sugiyono, 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Nurchayani, D., Widanti, Y. A., Suhartatik, N., & Nuraini, V. 2021. Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kembang Goyang Selama Penyimpanan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 52-63.

- Qanytah. 2012. Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung. Download:<http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung>
- Ridawati, R., & Alsuhendra, A. 2019. Pembuatan Tepung beras warna menggunakan pewarna alami dari kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.). *EDUSAINTEK*, 3.
- Singh, M. 2012. Marketing mix of 4PS for competitive advantage. *IOSR Journal of Business and Management*. 3(6):40-45.
- Sjahwil LN, Andarwulan N, Hariyadi P. 2014. Tren flavour produk pangan di Indonesia, Malaysia, Filipina, dan Thailand. *J Mutu Pangan* 1(1): 9-18.
- Suciati, Anis. 2014. Pengaruh Proporsi Tepung Komposit Bijo(Ubi Jalar-Kacang hijau) dan Tepung Beras Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kembang Goyang. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.
- Sugik. 2014. Mengenal Kue-kue Indonesia. Jakarta.Kriya Pustaka.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Ulfah, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau.
- Wahyuni, S., Rais, M., & Fadilah, R. 2017. Fortifikasi tepung kulit melinjo sebagai pewarna alami pada pembuatan kerupuk singkong. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 212-222.
- Wibowo, D. H., & Zainul Arifin, S. 2015. Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 29(1).