

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Mutu Kue Kering*. SNI 01-2973-1992.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Makanan Ringan Ekstrudat*. SNI 01-2886-2000.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Standar Mutu Tepung Terigu*. SNI 3751-2009
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Bawang Putih*. SNI 01-3160-1992
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Garam Konsumsi Beriodium*. SNI 3556:2016
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Kelapa Parut Kering (Dessicated Coconut)*. SNI 01-3715-2000
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Mentega*. SNI 01-3744-1995
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3926:2008
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. *Standar Mutu Tepung Tapioka*. SNI 01-3729-1995
- Ainiyah, Oktaviana Lupita. 2016. *Perancangan Pabrik Asetaldehida Dengan Proses Dehidrogenasi Etanol Kapasasitas 30.000 Ton/Tahun*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Amalia, Tiara Rizky Nur. 2015. *Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap Kadar Protein Terlarut Dan Daya Terima Keripik Tempe*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Asnidar, Asrida. 2017. *Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Universitas Almuslim. Jurnal S. Pertanian 1 (1) : 39-47 (2017)
- Astriyani, Fitri. 2016. *Penerapan Strategi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Produk Gula Semut Berbasis Agribisnis Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kasus Koperasi Nira Perwira Candinata, Kutasari, Purbalingga)*. Institut Agama Islam Negeri Purwokerto

- Badan Pusat Statistika. 2021. *Hortikultura, Produksi Tanaman Sayuran 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>. Terakhir diakses 27 Juli 2022
- Badan Pusat Statistika. 2021. *Perkebunan, Produksi Tanaman Perkebunan (Ribun Ton) 2019-2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/54/132/1/produksi-tanaman-perkebunan.html>. Terakhir diakses 27 Juli 2022
- Chessa, U.T, dkk. 2020. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Fungsional Bawang Putih (Allium sativum)*, KELUWIH: Jurnal Sains dan Teknologi, Vol. 1(1), 1-14.
- Data Kemenkes (TKPI) Tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2019. [www.andrafarm.co.id](http://www.andrafarm.co.id). Terakhir diakses 2 Juli 2022.
- Dewi, D.N.K, dkk. 2018. *Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon*. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Volume 9, Nomor 2, Juli 2018.
- Dwiani, Afe., Rahman, Suburi. 2020. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (Eucheuma Cottonii)*. UNW Mataram. Avesina Vol.14 No.1/Juni 2020
- Fatkurohman, Dzulfiky. 2021. *Produksi dan Pemasaran Kue Kering Lidah Kucing Rainbow dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember
- Fauzia, Vina. 2019. *Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Fera F, Asnani, Asyik N. 2019. *Karakteristik Kimia dan Organoleptik Produk Stik dengan Substitusi Daging Ikan Gabus (Channa striata)*. Jurnal Fish Protech. 2(2):148-156
- Fu'adah, Dewi Barida, dkk. 2021. *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor (Moringa oliefera) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang*. Universitas Semarang
- Gaspersz V. 1998. *Statistical Process Control: Penerapan Teknik-teknik dalam Manajemen Bisnis Total*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, Tutik., Haryadi. 2001. *Makanan Tradisional Berbahan Dasar Tepung Terigu Di Purwokerto*. Agritech. Vol.21 no. 2 halaman 49 – 54

- Handayani, Titik Hera Widi. 2009. *Materi Pengolahan Kudapan Dari Kelapa Dan Pisang*. Pelatihan Pengolahan Kudapan. Bantul.
- Kusnadi, Eris. 2012. *Statistical Proses Control*. <https://eriskusnadi.com/2012/06/09/statistical-process-control/>. Terakhir diakses 28 Juli 2022
- Lestari D. W. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Manangka, Christoper Apri, dkk. 2017. *Pemanfaatan Tumbuhan Sebagai Penyedap Rasa Alami Oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn Desa Sebatih Kecamatan Sengah Temila Kabupaten Landak*. Universitas Tanjungpura. *Protobiont* (2017) Vol. 6 (3) : 158 – 164
- Mardiawati, Eka . 2019. *Studi Stabilitas Antioksidan Kacang Panjang (Vigna unguiculata (L.) Walp) Dengan Beberapa Metode Pengolahan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang
- Minah, Faidliyah Nilna, dkk. 2015. *Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi*. Institut Teknologi Nasional Pangan.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik -Teknik Dasar Memasak*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Ningrum, Muthia Sari. 2019. *Pemanfaatan Tanaman Kelapa (Cocos Nucifera) Oleh Etnis Masyarakat Di Desa Kelambir Dan Desa Kubah Sentang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang*. Skripsi. Fakultas Biologi. Universitas Medan.
- Onte, Wa ade, dkk. 2020. *Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Kacang Panjang (Vigna sinensis L) Terhadap Pemberian Berbagai Dosis Pupuk Kandang Ayam*. *Tekper: Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian* Volume 1 Nomor 3: 227-234 (2020). ISSN 2721-5709 (Online)
- Philip, K., & Amstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi Keduabelas Jilid, 1.
- Pratiwi. Ery, dkk. 2020. *Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*. Universitas Semarang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15 (2) (2020) 10-14.

- Pudjihastuti, Isti, dkk. 2019. *Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS. Volume 2, 2019. e-ISSN 2654-3198. p-ISSN 2654-3257.
- Rahmah, Latifahtur., Kristiastuti, Dwi. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Daun Ginseng (Talinum Triangulare) Terhadap Sifat Organoleptik Stik*. Universitas Negeri Surabaya. e-journal Boga, Volume 5, No. 3, Edisi Yudisium Periode September 2016, Hal 91- 100
- Rangkuti, R.H., Suwarso, E., Anjelisa, P. 2012. *Pengaruh Pemberian Monosodium Glutamate (MSG) pada Pembentukan Mikronukleus Sel Darah Merah Mencit*. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology*. 1 (1): 29-36.
- Ratnawati, Marisa Ika. 2012. *Pembuatan Kue Sagon Kering*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Rositawati, dkk. 2013. *Rekristalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2 (4): 217-225
- Sintia, Novi April. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (margarin dan Mentega) terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. e-journal Boga, Penggalan Judul Artikel Jurnal, Universitas Negeri Surabaya
- Sovyani, Selvi, dkk. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (Dioscorea Alata L.)*. Universitas Sam Ratulangi. *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume 10 Nomor 2, Desember 2019.
- Tjahjadi, C, dkk. 2011. *Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 Yang Diperoleh Dari Lamanya Penyosohan Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang*. Universitas Padjadjaran. Bandung. *Bionatura-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*. Vol. 13, No. 2, November 2011: 177 – 187. ISSN 1411 – 0903