

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., M.A Djaelani, dan S.M Mardiaty.2018. *Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (Psidium guajava) yang disimpan pada Suhu 270C*. Buletin Anatomi Dan Fisiologi, 3(1), 46.
- Cordova, F.2015.*Eksperiment Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri dan Wortel*.Skripsi. Universitas Negeri Semarang.Semarang
- Data Kemenkes (TKPI) Tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2019. www.andrafarm.co.id. Diakses 2 Juli 2022.
- Diah, I. 2021. *Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Jalar Ungu Taburan Wijen*. Tugas Akhir. Teknologi Industri Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Demak. 2021. Kandungan Nutrisi Bawang Bombay yang Kaya Antioksidan. <https://dinpertanpangan.demakkab.go.id/?p=2440>.Diakses 22 Juli 2022
- Dominiko, T.A., L. Setyobudi, dan N. Herlina. 2018. Respon Tanaman Pakcoy (Brassica Rapachinensis) Terhadap Penggunaan Pupuk Kascing Dan Biourin Kambing. *J. Produksi Tanam*. 6(1): 188–193. <http://protan.studentjournal.ub.ac.id/index.php/protan/article/view/630>.
- Fera, F, Asnani dan Asyik, N. 2019. Karakteristik kimia dan organoleptik produk stik dengan substitusi. *J. Fish Protech*, 2(2), 148–156.
- Haryanto, E., T. Suhartini, E. Rahayu, dan Sunarjo. 2006. *Sawi dan Selada*. Penebar Swadaya.. Jakarta.
- Khoirunnisa, F. 2021. *Produksi dan Pemasaran Cookies Nanas (CONAS) dengan Varian Topping Keju dan Coklat*. Tugas Akhir. Teknologi Industri Pangan. Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember
- Kotler, Philip and Kevin L.K.2012.*Marketing Managemen 13*. New Jersey: Pearson Prentice Hall,Inc.
- Lamusu, D.2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Onyeoziri,U.P,N.W.Romanus,U.I.Onyekachukwu.2016.Assessment of antioxidant capacities and phenolic contents of nigerian cultivars of onions (*Allium cepa L.*) and garlic (*Allium sativum L.*). *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*. Vol.29. No.4.
- Priyanti, E. 2018. Kudapan dan Makanan Indonesia. Leutikaprio

- Ramadhani, F dan E.S Murtini. 2017. *Effects of Type of Flours and Addition of Leavening Agents or Emulsifier on Physicochemical Characteristic and Organoleptic of Telur Gabus Keju. J Pangan Dan Agoindustri*, 5(1), 38–47.
- Rismayani. 2007. *Usaha Tani dan Pemasaran Hasil Pertanian*. USU-Press, Medan
- Sarma, N.2004. *Can Garlic (Allium Sativum) BeUsed as a Meat Preservative? Transaction of the kansasAcademy of Science*, 107(3), 148-154
- Shidqiana, S. 2012. *Optimalisasi Waktu pada Proses Pembuatan Pangsit Buah Apel (Pyrus malus L) dengan Vacuum Frying*. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro.Semarang.
- Sriyono. 2012. *“Pembuatan Pangsit Umbi Talas (Colocasia giganteum) Dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacum Fryer”*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Standar Nasional Indonesia nomor 01-3926-2006 Telur Ayam Konsumsi. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Sulistiyowati, A. 2001. *Membuat Pangsit Buah dan Sayur (1st ed.)*. Puspa Swara.
- Suprapti dan M. Lies. 2005. *Tepung Tapioka*. Yogyakarta : Kanisius
- Sutanti, S dan E.Mutiara. 2017. *Industri Rumah Tangga Stick Wortel Di Deli Serdang*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(2), 256.
- Syamsir, E., H.Purwiyatno., F.Dedi., A.Nuri, dan K. Feri. 2012.*Karateristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot utilisima Crantz) Asal Lampung*. *Jurnal Agotek* 5(1): 93-105.
- Wibowo, 2009. *Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay*, Penebar swadaya, Jakarta.
- Winarno,F.G.2004.*Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta:Gramedia
- Zahra, S, L.Dwiloka dan Mulyani, S. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng*. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253–260.