

DATFAR PUSTAKA

- Aminin, N. A. 2021. Produksi dan Pemasaran Stik Nanas (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45-50.
- Badan pusat statistik. 2020. Produksi Tanaman Sayuran 2020. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>. Diakses pada tanggal 17 Maret 2022.
- Damayanti, M. & Hersoelityorini, W. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 10(1), 24-33.
- Dickson. 2022. Kandungan Gizi Seledri (Celery) Dan Manfaat Seledri Bagi Kesehatan. <https://ilmupengetahuanumum.com/kandungan-gizimanfaat-seledri-bagi-kesehatan/>. Diakses pada tanggal 17 Maret 2022.
- Dwiani, A & Rahman, S. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumpun Laut (*Eucheuma Cottoni*). *Avesina*. 14(1), 1-9.
- Fauzia, V. 2019. Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Stik Bawang. Skripsi. Semarang: Universitas Semarang.
- Fitriyani, Z.A. 2020. Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (Sop) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat Di Donken Mojokerto. *Jurnal OPTIMA*, 3(1).
- Fitri, A., Anandito, R.B.K., & Siswanto, S. 2016. Penggunaan Daging Dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(2), 68-76.
- Hidayah, N. L. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 23-31.
- Horiyah, Y. U. 2019. Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71-76.

- Kemenkes, R. I. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kusumawati, M. 2015. Seledri. <http://www.kerjanya.net/faq/18266-seledri.html>. Diakses pada tanggal 17 Maret 2022.
- Machin, A. 2012. Potensi Hidrolisat Tempe Sebagai Penyedap Rasa Melalui Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas. *Biosaintifika: Journal of Biology & Biology Education*, 4(2), 71-77.
- Moulia, M. N. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Moedasir, A. 2022. Pengertian, Aspek, dan Contoh Analisa Kelayakan Usaha. Majoo.id/solusi/detail/anlaises-kelayakan-usaha. Diakses pada tanggal 21 Juli 2022.
- Nareswara, A. R., & Anjani, G. 2016. Studi Tentang Susu Almond Dan Kentang Sebagai Alternative Minuman Fungsional Untuk Anak Autis. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 269-279.
- Nasution, A. Y. 2021. Shedded Catfish (*Pangasius Hyophthalmus*) As A Source Of Protein In Balado Seasoning. *Jpk: jurnal proteksi kesehatan*, 10(2), 96-100.
- Nesitri, R. 2021. Wortel Sebagai Bahan Baku Utama Pembuatan Stik Wortel Belbis Di Kota Bengkulu. Skripsi. Bengkulu: Institut Agama Islam Negeri Bengkulu.
- Nurhuda, L., Setiawan, B., & Andriani, D. R. 2018. Analisis Manajemen Rantai Pasok Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Di Desa Ngadas, Kecamatan Poncokusumo, Kabupaten Malangi. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 1(2), 129-142.
- Nursa'adah, S.F. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (*Zae Mays*) Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*). Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Oktavia, D.A. 2017. Kajian SNI 01-2886-2000 makanan ringan ekstrudat. *Jurnal Standarisasi*, 9(1), 1-9.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka. Diakses pada tanggal 17 maret 2022.
- Perdani, C. G., Amaludin, F. N., & Wijana, S. 2019. Formulasi Kerupuk Kentang Granola (*Solanum Tuberosum L.*) Sebagai Makanan Kuliner Khas Tengger Jawa Timur. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 37-48.

- Picauly, P., & Tetelepta, G. 2016. Uji Organoleptik Crackers Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53-57.
- Prasidi, D. (2021). Analisis Nilai Tambah Kentang Sebagai Bahan Baku Kripik Kentang Keju. Jimawa: *Jurnal Ilmiah*, 1(2).
- Puspitayanti dkk. 2021. Pengaruh Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Daun Papasan (*Coccinia Grandis*) Terhadap Karakteristik Kue Stik. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol. 4. No. 3. (35-39).
- Puspitarini, D., & Nuraeni, R. 2019. Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi (Studi Deskriptif Pada *Happy Go Lucky House*). *Jurnal Common* Vol. 3. No. 1. (71-80).
- Rahmawati, D. 2019. Pengembangan Pemasaran Produk Roti Dan *Pastry* Dengan Bauran Pemasaran 4P Di Sari Good Bakery. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 2. No. 1. (233-243).
- Shinta, A. 2011. Manajemen Pemasaran. Universitas Brawijaya Press.
- Simanullang, I. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Kalsium, Protein) Stick Biji Durian. Skripsi pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan : Medan
- Silvia, A & Oktaviani, P. 2018. Analisis Mutu Dan Organoleptik Sirup Ekstrak Daun Seledri (*Apium Graveolens L.*). *Viva Medika: Jurnal Kesehatan, Kebidanan dan Keperawatan*, 11(3), 9-23.
- SNI 3751:2009. Tepung Terigu
SNI 3741:2013. Minyak Goreng
SNI 3451:2011. Tepung Tapioka
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W., & Sedyawati, S. M.R. 2010. Pemurnian Garam Dapur Melalui Metode Kristalisasi Air Tua Dengan Bahan Pengikat Pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NAHCO}_3$ DAN $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NA}_2\text{CO}_3$. *Saintekno: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 26-32.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., & Kusnandar, F. 2020. Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot Utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 59(1), 93-105.
- Tjahjadi dkk. 2011. Pengaruh Imbangan Tepung Sorgum Genotipe 1.1 Yang Diperoleh Dari Lamanya Penyosohan Dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Inderawi Stik Bawang. *Bionatura: Jurnal Ilmu-Ilmu Hayati Dan Fisik* 13(2), 177-187.

- Umar, Z. R. 2017. Karakteristik Fisik Dan Fungsional Telur Konsumsi Yang Difermentasi Dengan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Pada Suhu Dan Lama Inkubasi Yang Berbeda. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin Makasar.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019. Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Universitas Brawijaya Pres.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253-260.