

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Ifham Sholihin, Buku Pintar Ekonomi Syariah (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2013), 621.
- Aini, N. 2004. Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Produk-Produk Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. IPB. Nuraini 73@Telkom.Net. Diakses Tanggal 17 juli 2022
- Aminah, & winarno. (2010). Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Gorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 01,*.
- Assadad, L., & Utomo, B. S. B. (2011). Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan, 6(2), 26-37.*
- Badan Standarisasi Internasional 2010. SNI 3556:2010. Garam Konsumsi Beryodium. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Internasional 2013. SNI 3741:2013. Minyak Goreng. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Bustami, Bastian Dan Nurlela. 2010. Akuntansi Biaya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Cahyani, S. D. (2021). *Produksi dan Pemasaran Onde-onde Ketawa Penambahan Tepung Singkong* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember)
- Darwin,P.2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*.Sinar Ilmu : Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan). Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Ebert. Ronald J Dan Griffin Ricky W. 2014. *Pengantar Bisnis* . Jakarta: Erlangga.
- Ery Pratiwi, dkk (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan kelapa Parut kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia da Organoleptik. *Juranl Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian: Universitas Negeri Semarang, Indonesia.*

- Haryono Et Al. (2010), Pengolahan Minyak Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus : Minyak Goreng Dari KFC Dago Bandung, Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia ³, Yogyakarta.
- Hidayati, F. C., Matsuri., Dan Yulianti, I. 2016. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Pakai (Jelantah) Dengan Menggunakan Arang Bonggol Jagung. *Jurnal Ilmu Pendidikan Fisika*. 1(2) : 67-70.
- Hoiriyah, y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 4 no 3.
- Kalori dalam kelapa (1 mangkok, parut) dan fakta gizi.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kelapa?portionid=35336&portionamount=1,000>
- Kasmir & Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan Ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Kesuma, Ira, Y, Winerlis Syarif. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Kue Onde-Onde Ketawa. *Jurnal Kapita Selektia Geografi*, 2(8), 188-205.
- Khudori, 2001. Dalam Anonim, 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar. Lordbroken.Wordpress.Com/2010/10/01/Pemanfaatan-Ubi-Jalar/. Diakses Pada Tanggal 12 Juli 2022
- Mangesti, P. A. N. (2020). Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Proses Pembuatan Keripik Ubi madu di UKM Echo Snack kecamatan Matesih, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah.
- Masrum, 210. Peningkatan Viabilitasi (Priming) Benih Wijen (*Sesamun Indicum L.*) Dengan Polyethylene Gyeol (PEG) 6000. *Skripsi*. Malang: Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri
- Novalinda, D., Asni, N.2013. Teknologi Pengolahan Pangan Lokal. Balai Pengkajian Teknologi pertanian: jambi
- Onggo, T. M. 2009. Perubahan Komposisi Pati Dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar “Cilembu” Selama Penyimpanan.

- Ponno, Yahya., A. Sukinah., Jamaluddin. 2016. “*Perubahan Massa Air, Volume, dan Uji Organoleptik Keripik Buah Dengan Berbagai Variasi Waktu Pada Penggorengan Tekanan Hampa Udara*”. Dalam Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol. 2 Hal 1-8.
- Rahim, Abd Dan Hastuti, Diah Retno Dwi SISTEM. 2017. 110 Sistem Manajemen Agribisnis Sistem Manajemen Agribisnis.
- Rini Hustiany. 2016. *Reaksi Maillard Prmbentukan Citarasa Dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press
- Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar*. Penebaran Swadaya. Jakarta
- Setya, H. G. (2012). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Madu (Ipomea Batatas Var Kretek) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dan Gula Dalam Formulasi Cookies Kaya Betakaroten* (Doctral dissertation, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata)
- Soedjono DME, Sarsetiyano J, Noor DZ, dan Widiyono E. 2015. Rancangan bangun oven untuk proses pengeringan kulit ikan. Prosiding Seminar Nasional Teknologi, Institut Teknologi Nasional Malang, 18 Juli 2022 : 59-67
- Suprpto, H. 2006. Pengaruh Substitusi Tapioka Untuk Tepung Beras Ketan Terhadap Perbaikan Kualitas Wingko. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1):19-23.
- Supriyono, R.A. 2000. *Akuntansi Biaya: Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Buku 2 Cetakan Kedelapan.Ed.2. Yogyakarta:
- Tjiptono, F Dan A. Diana. 2016. *Pemasaran, Esensi Dan Aplikasi*. Yogyakarta: Andi
- Utomo, H. 2005. *Resep Jajan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G, 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT Granmedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA. Universitas Suma