

## DAFTAR PUSTAKA

- Sutriyono, A., Kusnandar, F., dan Muhandri T., 2016. *Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu (Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the Addition of Enzymes and Ascorbic Acid in Wheat Flour)*. Jurnal Mutu Pangan ISSN: 2355-5017, 3(2), 103–110.
- Agustiana, A., Waluyo, W., & Widiyanti, F. L., 2020. *Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (Abelmoschus esculentum L.)*. Jurnal Gizi, 9(1), 131. <https://doi.org/10.26714/jg.9.1.2020.131-141>
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S., 2018. *Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti*. 2(2), 163–167.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S., 2017. *Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa*. Jurnal TAMBORA, 2(3), 1–8. <https://doi.org/10.36761/jt.v2i3.173>
- Astati., & Kasmawati., 2017. *Pengaruh tepung okra terhadap berat badan tikus wistar diabetes*. Journal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP), 2(1), 335–341.
- Bar, S., Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., Khudaifanny, S., Febrianti, D., Putri, A., Besar, B., Teknologi, P., Guna, T., No, J. K. S. T., & Barat, J., 2015. *Pengaruh Penambahan Telur Pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (A W) Dan Tekstural Snack Bar Berbasis Pisang (Musa Paradisiaca)*. 35(1), 1–8.
- Darwin, P., 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI., 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Erfani M, N., Tabandeh, M. R., Shahriari, A., & Soleimani, Z., 2018. *Okra (Abelmoschus esculentus) Improved Islets Structure, and Down-Regulated PPARs Gene Expression in Pancreas of High-Fat Diet and Streptozotocin-Induced Diabetic Rats*. Cell journal, 20(1), 31–40. <https://doi.org/10.22074/cellj.2018.4819>
- Fennema, O. R., 1996. *Food Chemistry*. food science and technology.

- Fitasari, E., 2009. *The Effect of Wheat Starch Addition Level on Moisture Content, Fat Content, Protein Content, Microstructure, and Organoleptic Quality of Processed Gouda Cheese*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, 4(2), 17–29.
- Hidayah., Restu., Gama, N., Maulida, H.F., dan Subiharta., 2021. *Kualitas Sensoris Nugget Ayam KUB*. Mediargro, Vol 17. No.2. Hal. 146-153.
- Ilyas., 2022. Okra (*Abelmoschus esculentus* (L.) Moench) *Sebagai Sayuran Alternatif yang Berpotensi unggul*.
- IPB University., 2011. *Mentega, Margarin, Butter Serupa Tapi Tak Sama*. Diambil kembali dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat: <https://lppm.ipb.ac.id/mentega-margarin-butter-serupa-tapi-tak-sama/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia., 2018. Diambil kembali dari Data Komposisi Pangan Indonesia
- Laisma, A., 2018. *Variasi Konsentrasi Bubur Buah Black Mulberry (Morus*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Manik, A. E. S., Melati, M., Kurniawati, A., & Faridah, D. D. N., 2019. *Hasil dan Kualitas Okra (Abelmoschus esculentus L. Moench.) Merah dan Okra Hijau dengan Jenis Pupuk yang Berbeda*. Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy), 47(1), 68–75. <https://doi.org/10.24831/jai.v47i1.22295>
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy., 2015. *Optimalisasi proses pembuatan substitusi tepung terigu sebagai bahan pangan yang sehat dan bergizi*. Jurnal Industri Inovatif, 5(2), 1–8.
- Mulyadi, Bambang. 2019. *Nugget Is a Big Market*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W., 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 1(3), 147. <https://doi.org/10.36722/sst.v1i3.52>
- Parida Hutapea, H., Sembiring, Y. S., & Ahmadi, P., 2021. *Uji Kualitas Minyak Goreng Curah yang dijual di Pasar Tradisional Surakarta dengan Penentuan Kadar Air, Bilangan Asam dan Bilangan Peroksida*. QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan, 3(1), 6–11. <https://doi.org/10.33059/jq.v3i1.3311>

- Permatasari., dan Dewi M., 2019. *Optimasi Formulasi dan Karakteristik Sensori Churros dengan Tepung Biji Jali (Coix Lacryma-Jobi L.) yang Difermentasi*. Unika Soegijapranata Semarang.
- radix, A., Sumanto., dan Sukotjo, H., 2010. *Analisa Marketing Mix-7P (Produk, Price, Promotion, Place, Participant, Process dan Physical Evidence) Terhadap Keputusan Pembelian Produk Klinik Kecantikan Teta di Surabaya*. Jurnal Mitra Ekonomi dan Managemen Bisnis.
- Ramadhani, N., & Pratiwi, A. C., 2018. *Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak*. 6(2), 53–56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R., 2019. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi, Chemical Characteristic and Organoleptic Churros Substituted with Rice Flour with Sweet Potato Flour*. Jurnal Pangan Dan Gizi, 9(1), 74. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.1.2019.74-82>
- Rusdi, M., 2019. *Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada Perusahaan Genting Ud. Berkah Jaya*. Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis. Vol. 6(2). 49-54.
- Sandra, L., & Juhairiyah., 2015. *Penerapan Sanitasi Dan Hiygiene Pada Pembekuan Ikan Anggoli Application of Sanitation and Hygiene in Freezing Fish Anggoli*. Jurnal Ilmu Perikanan, 6(1), 36–46.
- Setyaningsih, D., Rahmalia, R., & Sugiyono., 2009. *The Study on Microencapsulation of Vanilla Extract*. Teknik Industri Pertanian, 19(2), 64–70.
- Singh, M., 2012. *Marketing Mix Of 4ps For Competitive Advantage*. IOSR Journal Of Business And Management. 3(6). 40-45.
- Sintia, N. A., & Astuti, N., 2018. *Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. Jurnal Tata Boga, 7(2), 1–12.
- Sisca, V., 2016. *Penentuan Kualitas Air Minum Isi Ulang Terhadap Kandungan Nitrat, Besi, Mangan, Kekeruhan, pH, Bakteri E.coli dan Coliform*. Chempublish. 1(2), 21–31.
- Soekarto, S.T., 2013. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarsari., dan Hartono, N, R., 2020. *Strategi Pemasaran Usaha Kecil Menengah Di Kabupaten Blitar (Studi Pada UKM Cap Kuda Terbang Bu Sulasmi)*.

Jurnal Translitera. Vol. 9. No.1. 22-31.

Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi. R. S., 2018. *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Jurnal Pariwisata. Vol. 5.No. 2.

Tarwendah, P.I., 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5. No. 2. Hal. 66-73.

Tribaditia, R., Mega, S. M., 2016. *Optimalisasi Karakteristik Organoleptik Nugget Jamur Jenis Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Hasil F0 Media Tomat Agar Dektrosa dan Shimeji Putih (Hypsizygus marmoreus)*. Journal of Agrosience. Vol 6. No. 2.

Triyadhi, K. M., 2018. *Studi Pembuatan Nugget Ikan Gluten Free dari Tepung Ubi jalar Oranye (Ipomoea Batata L)*. [Skripsi]. Politeknik Negeri Jember