

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musaparadisiaca L)*. [Skripsi]. Makasar: Universitas Hasanuddin Makassar.
- 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.
- Astuti, I. Y., M.A. Niam, dan T. Handayani. 2019. *Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Olahan Buah Nanas Di Desa Bedali Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri*. Jurnal Pengabdian Masyarakat. Vol. 1 No. 2 halaman 66-74. Kediri : Universitas Islam Kadiri
- Buckle, K.A. et al. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton, 1987, *Ilmu Pangan*, Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta
- Cartien dkk. (2008). *Reaksi Mailarad Pada Produk Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Darwin,P.2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut.Sinar Ilmu : Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*
- Farida, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 1-3. *Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*. Jakarta.
- Fauziah, A.. dan S. Sulandjari. 2015. *Pengaruh perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung moca dan persen jumlah lemak (margarin dengan butter) terhadap sifat organoleptic rich biscuit*. E-Journal Boga. 4(3): 7-13.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan tepung ketan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Helmiati. 2013. *Micro teaching: Melatih keterampilan dasar mengajar*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo.
- Hidayat. M.I., I.I. Ifada dan G.K. Nikmah. *IbM*. 2018. *Pengolahan Buah Naga Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Dan Pengendalian Harga Buah Naga Di Kabupaten Tanah Laut*. Jurnal Al-Ikhlas. Vol 3 No. 2. Universitas Islam Kalimantan MAB.

- Hoiriyah, y. U. (2019). *Peningkatan Kualitas Produksi Garam menggunakan Teknologi Geomembran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, vol. 4 no 3.
- Husein Umar. 2009. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: Rajawali Persada.
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta.
- Kasmir & Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.
- Kusuma. 2016. *Asuhan Keperawatan Berdasarkan diagnosa Medis NANDA NICNOC*. Jogjakarta:Mediactio Publishing.
- Lamusu, D. (2018). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Unggu (Ipomeabatatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan.
- Margareta, M. 2016. *Pengaruh Hot Water Blanching dan Larutan Asam Sitrat Terhadap Waktu Pengeringan Serta Aktivitas Antioksidan dan Kadar Kurkumin Kunyit Kuning*. Skripsi. Unika Soegijapranata. Semarang.
- Masrum. 2010. *Peningkatan Viabilitas (Primming) Benih Wijen (Sesamum indicum L) dengan Polyethylene Glycol (PEG) 6000*. Skripsi. Malang: Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri.
- Mulyadi, Sistem Akuntansi. 1993. Edisi ke-3. Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Nugraheni., 2016. *Sehat tanpa obat dengan nanas- seri apotek dapur*. Yogyakarta: Rapha Publishing, penerbit Andi.
- Pangesthi, L. T. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterphyllus) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde- Onde Ketawa*. e-journal boga, 3(1), 225-233.
- Pramanti, N dan W. Murdianto. 2015. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comosus (L) Merr.) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Selai Nanas*. Samarinda: Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol. 10 No. 2 Hal. 45-49.
- Ridal S. 2003. *Karakterisasi Sifat Fisiko - Kimia Tepung dan Pati Talas dan Kimpul dan Uji Penerimaan  $\alpha$ -amilase Terhadap Patinya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Rifky. 2013. Apa Uji Organoleptik  
<https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/> diakses pada 6 April 2017
- Riyanto, 2013, *Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*, Jakarta: Salemba Medika
- Romadhona, S., Lutfi, M., dan Yulianingsih, R. 2015. *Studi Metode dan Lama Pemanasan pada Ekstraksi Minyak Biji Wijen (Sesamum indicum L)*. *urnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(1), 50-57.
- Rukmana dan Yudirachman, 2015. *Untung Selangit dari Agribisnis The*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488.
- Soemarso. 2005. *Akuntansi Suatu Pengantar Edisi Lima*. Jakarta : Salemba Empat.
- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk- produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying. Jakarta
- Supriyadi, A. dan L.T. Pangesthi. 2014. *Pengaruh substitusi tepung biji nangka (Artocarpus heterophyllus) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa*. *E-Journal Boga*, volume 3(1): 225-233.
- Supriyono, R.A. 2000. *Akuntansi Biaya: Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Serta Pembuatan Keputusan*. Buku 2 Cetakan Kedelapan.Ed.2. Yogyakarta.
- Syahrumsyah, H, W. Murdianto dan N. Pramanti. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comocuc (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas*. Samarinda: Universitas Mulawarman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. 6 No. 1 Hal. 34-40
- Tjiptono, Fandy. 2006. *Pemasaran Jasa*. Malang: Bayu Media.
- Utomo, H. 2005. *Resep Jajan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Yowandita, R. 2018. *Pembuatan Jelly Drink Nanas (Ananas Comosus L) Kajian Tingkat Kematangan Buah Nanas dan Konsentrasi Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik*. Malang; Universitas Brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.6 No.2 Hal. 63-73