

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Ana, Astuti Nugrahani. 2015. *Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (ZEA Mays Sp)*. Jurnal Tata Boga Vol 4 No 1.
- Ariyani, S. 2015. *Perbedaan kualitas kue nastar hasil eksperimen dengan bahan dasar yang disubstitusi menggunakan tepung gembili*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Fatsecret Indonesia. “Database makanan dan penghitung kalori 100 gram (g) Coklat Manis atau Gelap” <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/coklat-manis-ataugelap?portionid=56073&portionamount=100,00>, diakses pada 1 Maret 2022 pukul 15.40
- Febrianti, L, Karimuna., Ansharullah. 2017. *Pengaruh Penggunaan Sirup Glukosa Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Nastar Keju Dalam Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2)
- Fitriyasti, H. 2020. *Analisis Usaha Kue Nastar Selai Wortel di Desa Jambewangi Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Hallosehat. “8 Manfaat Ubi Ungu Bagi Kesehatan, Selain Ampuh Untuk Menurunkan Berat Badan” <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/manfaat-ubi-ungu/>, diakses pada 14 Juli 2022 pukul 08.40
- Handayani, F. 2006. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Produk Brownies Sebagai Makanan Fungsional*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan Edisi Revisi*. Jakarta. Rajawali Pers.
- Kasmir. 2014. *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kotler, Philip and Armstrong (2012). *Principle Of Marketing 14 th Edition*. New Jersey: Prentice Hall
- Rukmana, R dan Yudiraachman, H. 2015. *Untung Selangit Dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lilly Publisher.
- Santoso, W. E. A., dan T. Estiasih. 2014. *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.121-127, Oktober 2014.

- Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TPI) 2019 “*Manfaat, Khasiat dan Kandungan Gizi per 100 gram Tepung Ubi Ungu*”
<https://m.andrafarm.com/andra.php?i=daftar-tkpi&kmakan=BP072>,
diakses pada 1 Maret 2022 pada pukul 15.10.
- Utami A.P. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formulasi Wikau Maombo*. Sains dan Teknologi Pangan.
- Wiguna, Aji, Y. 2015. Sifat Mekanik Komposit Cokelat Batang Dengan Filter Biji Mete. *Jurnal MIPA Unnes*, 37 (2), 141-145.
- Wulandari, A. 2021. *Analisis Usaha Nastar Selai Salak di Desa Sekarputih Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember
- Wulandari, D.H. 2017. *Analisis Usaha Pie Brownies Ubi Jalar Ungu di Desa Kesambirampak Kecamatan Kapongan Kabupaten Situbondo*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember