

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin,S.2008. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Kayu Akasia Sebagai Bahan Pengawet Telur dan Pengaruh Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Telur. Samarinda. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman. ISSN 1858-2419 vol.7 no.2 : 74-80.
- Andoko dan Widoro. 2013. Berkebun Kelapa Sawit “Si Emas Cair”. Jakarta (ID): Agro Media Pustaka.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. Makanan ringan ekstrudat. Jakarta.
- Belitz H D, Grosth, W & Schieberle, P. 2008. Food Chemistry. 4th ed. Springer Verlag. Berlin.
- BSN Badan Standardisasi Nasional. 2008. Telur Ayam Konsumsi (SNI 3926:2008). Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Damayanti, W. 2000. Aneka Panganan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- DeGuzman, C.C., & Siemonsma, J.S. 1999. *Spices. Plant Resources of South-East.*
- Fandy Tjiptono, Manajemen Operasional (Jakarta: Ghalia Indonesia, 2009)
- Fellow, P. 1992. *Food processing technology Principles and practice.* Ellis Horwood. New York.
- Fellows, P. 1988. *Food processing technology-principles and practice.* VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim; Basel; Cambridge; New York.
- Fitriyani, Z.A. 2020. Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat di Donken Mojokerto. Jurnal OPTIMA,3(1).
- Handika, M. R., Maradona, A. F., & Dharma, G. S.(2018). Strategi Pemasaran Bisnis Kuliner Menggunakan Influencer Melalui Media Sosial Instagram. *Manajemen Dan Bisnis Undiknas* 15(2), 192–203.

- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnusalbacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267.
- Musanif, J., Darusman, L.K., & Bermawie, N. 2008. *The Indonesian Heritage Jamu for Health and Beauty*. Jakarta: Agribisnis Deptan [Online]. Tersedia: <http://agribisnis.deptan.go.id/xplore/view.php?file=PENGOLAHAN-HASIL/PENGO LAHAN%20 HASIL/7- Jamu%20Brand% 20 Indonesia/Buku%20Heritage%20Jamu/Buku% 20Heritage%20Jamu.pdf>.
- Rahim, Abd. Dan Hastuti. DRW. 2007. Ekonomi Pertanian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno Dwi SISTEM. 2017. 110 Sistem Manajemen Agribisnis *Sistem Manajemen Agribisnis*.
- Risa, PA., Marsiti, CIR. 2007. Modul *Pelatihan Ketrampilan Boga*. Singaraja. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Riyanto Bambang, 2010, Dasar – dasar pembelajaran perusahaan Edisi 4, BPFE, Yogyakarta.
- Rudianto 2013, *Akutansi Manajemen, Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Manajemen, Grasindo, Jakarta*.
- Sabir A., 2003, Pemanfaatan Flovanoid di Bidang Kedokteran Gigi. Dalam Majalah Kedokteran Gigi. Edisi Khusus Temu Ilmiah Nasional III. Surabaya : FKG Unair, 81 – 87
- Satuhu, S. dan Sunarmani 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sitepoe M. 2008. Corat-Coret Anak Desa Berprofesi Ganda, Cetakan Pertama, Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia, p.15-18, 2008.
- Slamet, Sudarmadji, dkk. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Kanisius.
- SNI 01- 4447-1998. Tepung beras ketan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI 01-3741-2013. Minyak goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- SNI 01-4273-1996. Syarat Mutu Bumbu Penyedap Rasa. Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- SNI 06-0598-1989. Syarat Mutu Natrium Bikarbonat.Badan Standarisasi Nasional.Jakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisis Usaha Tani. Jakarta:UI Press
- Soekarto; T. Soewarno. 1990. Dasar-Dasar Pengawasan danStandardisasi Mutu Pangan. IPB. Bogo.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor:Universitas Padjadjaran.
- Sri Huhartini dan Nur Hidayat. 2005. Aneka Olahan Ampas Tahu. Malang : Trubus Agrisarana.
- Srisungwan, S., P. Chalermchaiwat, U. Suttisunsanee, S. Jittinandana, R. Chamchan,C.Chemthong, N. Onnom. 2019. Development ofreduced sodium seasoning powder using yeast extract. Pages 27–30 Walailak Procedia.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur Cet.4. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sujarweni, V, Wiratna. 2016. Pengantar Akutansi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Suhardjito. 2005. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta : Andi.
- Suprapti, L. 2002. “Pengawetan Telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)”. Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisiu.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wirya, Iwan, 1999 Kemasan yang Menjual. Menang Bersaing Melalui Kemasan. Cetakan Pertama. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.