

## DAFTAR PUSTAKA

- Ani, M. 2011. *Getuk* Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional. Tugas akhir. Surakarta. Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Astutik, P. 2017. Pengawasan Mutu Pangan. Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan. Sumber Daya Manusia Kesehatan. Edisi Tahun 2017
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai. RAM 1 2013. Berita Resmi Statistik No. 45/07/Tahun 2013
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 0838-4-2014. Singkong. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 01-3140-2001. Gula Pasir. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 3556-2016. Garam. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-3715-2000. Buah Kelapa. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 01-2971-1998. Susu Kental Manis. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 01-0010-2002. Vanili. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 01-3744-1995. Mentega. BSN. Jakarta
- Suryono, C. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. Politeknik Pariwisata Internasional . Jurnal Pariwisata , Vol.5 No.2 September 2018
- Santoso, D. 2020. Visual Branding Makanan Tradisional Makanan Getuk Lindri Dalam Konsep Modern. Fakultas Seni dan Desain. Universitas Potensi Utama
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, 2012. Kebijakan Perbenihan Tanaman Pangan. Seminar Nasional : Peran Perbenihan Dalam Revitalisasi Pertanian. Kerjasama Departemen Pertanian dan Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hidayat, F. 2018. Pengawasan Mutu Pangan Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Serambi Mekkah. Banda Aceh. 2018

- Rahmawati, F. 2009. Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong. Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana. Unersita Negeri Yogyakarta
- Galih, Nimade. 2012 Pengaruh Waktu Pengukusan dan Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. *ayamurasaki*). jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Unud
- Habibah, U. 2009. Peranan Mikroorganisme Dalam Kehidupan Manusia. PT Bengawan Ilmu, Semarang
- Yatim, R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Kedelai. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung
- Herman. 2015. Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan Dalam Kedelai. Bogor. Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi
- I Ketut, S. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Air Cookies Ubi Ungu.
- Lita, R. 2016 .Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Nugget Udang Rebon. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa 2016. Universitas Jember
- Misnani, A. 2014. Geuk Talas Oven Substitusi Wijen Sebagai Jajanan Tradisional. Surakarta. Universitas Sebelas Maret. 28 Mei 2014
- Gozalli, M. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai Dari Jenis Impor Dan Lokal (Varietas Anjasmoro Dan Baluran) Dengan Perlakuan Perebusan Dan Tanpa Perebusan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Basir, Alam. 2019. Analisis Penentuan Biaya Tetap Dan Variabel Dalam Meningkatkan Laba Pada Outlet The Coffee Bean dan Tea Leaf Grand Indonesia Di Kota Makasar
- Nazrul, NurfiL. 2015. Pemanfaatan Kulit Singkong Sebagai Bahan Baku Korban Aktif. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Telnik, Universitas Malikussaleh. Jurnal Teknologi Kimia Unimal 4 : 2 (November 2015) 11-19

- Nur, S. 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es krim Buah Kawista (limonia acidissima). Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol.8 No.2 , November 2019
- Amam, P. 2019. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Olahan Singkong. Vol 3(1) Fakultas Pertanian. Universitas Jember.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan Dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan. Institut Pertanian Bogor
- Holifah, S. 2020,.Produksi Dan Pemasaran Croissant Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Escuenta). Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember
- Suprpto. 2002. *Bertanam jagung*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sulistyrini, 2019. Analisis Pengawasan Proses Produksi Dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk. Studi Kasus Pada UD. Bintang Antik Sejahtera Ditulungagung. Jurnal Benefit VOL.6 No.1 Juli 2019
- Dwi, Y. 2016. Karakteristik Bakso Campuran Tepung Edamame Inferior (Glycine max L) Dan Gluten Dengan Variasi Jumlah Tapioka Sebagai Bahan Pengisi.Fakultas Teknologi Pertanian. Universssitas Jember
- Titik, I. Nurhidajah, & M. Yusuf. 2018. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitus Tepung Ganyong (Canna Edulis) Dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L). Universitas Muhammadiyah Semarang. 8 (6) ; 53-63
- Waraney, S. 2020. Rendemen Ekstrak Air Rebusan Daun Tua Mangrove Sonnereratia alba. Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas sam ratulangi. Vol.11 .No 1. Januari – April 2020
- Indah, V. 2017. Potensi Pemanfaatan Singkong (Manihot Utilissima) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Puter Secara Tradisional. Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma.Yogyakarta
- Warsino, Dahana, 2010. Teknologi Sederhana Tepung Kedelai

Yuliani,. 2015. Penentuan Masa Kadaluaarsa Gethuk Berbahan Pewarna Alam i Kulit Buah Naga (*Hylocereuspolyrhizus*) Dan Daun Pandan (*Pandanus Amarylifolius Roxb*) Berdasarkan Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kapang. Jurusan FMIPA Universitas Mulawarman.Vol. 1 No. 1. Samarinda.Indonesia

Taufik, Sutisna. 2018 . Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai (*Glicyne max*) Terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (*morus nigra L*) Program Studi Teknologi Pangan, Fakuktas Teknik, Universitas Pasundan