

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2010. Gula kristal. SNI 3140.3-2010. BSN. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2014. Margarin. SNI 3541-2014. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. Mutu karkas dan daging ayam. SNI 3924-2009. BSN, Jakarta.
- Subagyo, A. 2007. Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Aisyah, 2020. Produksi Dan Pemasaran Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Aristawati, W.R., Windi, A, dan Dimas, R.A.M. 2013. Substitusi Tepung Tapioka (*Manihot esculanta*) Dalam Pembuatan Takoyaki. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1.
- Badan Ketahanan Pangan Provinsi Yogyakarta. 2012. Laporan Database Ketahanan Pangan Tahun 2012.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Konsumsi Tempe dan Tahu per Kapita dalam Seminggu. BPS. Jakarta.
- BPOM. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan. Jakarta : Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Cahyono, B. 2001. Kubis Bunga Dan Broccoli. Kanisius. Yogyakarta.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Depkes RI. Jakarta.
- Dharmesta, B. 2014. Manajemen Pemasaran. BPFE : Yogyakarta.
- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry. Marcel Dekker Inc. New York.
- Galgano, F., Favati, F., Caruso, M., Pietrafesa, A., & Natella, S. (2007). The Influence of Processing and Preservation on the Retention of Health-Promoting Compounds in Broccoli. *Journal of Food Dcience*, 722, S130-5.
- Higdon, J. V., Delage, B., Williams, D. E.,& Dashwood, R. H. (2007). Cruciferous Vegetables and Human Cancer Risk: Epidemiologic Evidence and Mechanistic Basis. *Pharmacological Research*, 55(3), 224–236.
- Husein. 2014. Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis. Edisi-2. Cetakan ke-13. Jakarta : Rajawali Pers.

- Ibrahim, Oktavianto, P. 2011. Pembuatan Kerupuk Sehat Dari Ampas Wortel. Laporan Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3 Teknik Kimia Universitas Sebelas Maret Surakarta. 8.
- Irwan. 2010. Analisis skala usaha dan keuntungan industri tahu di Kota Banda Aceh. *J. Sains Riset*. 1(1) : 10 – 17.
- Katresna, dan Nadia, P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (*Shorgum Bicolor L.*) Dan Terigu Dengan Penambahan Bekatul Beras (*Oryzae Sativa L.*) Terhadap Karakteristik Cookies. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Kotler, P. 2000, *Marketing Management*. Edisi Milenium, Prentice Hall Intl, Inc New Jersey.
- Kristiastuti, D., dan Choirul, A. 2012. *Kue dan Minuman Nusantara*. Modul. Surabaya: PKK- FT-Unesa.
- Kusmawati, A. 2000. *Aroma Terapi Cara Sehat dengan Wewangian Alami*. Cetakan ke-2. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kuswadi. 2008. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan akutansi Keuangan dan Akutansi biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Monroe. 2005. *Pricing Making Profitable Decision*. New York: The Mc GrawHill Companies, Inc
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : STIE YPKPN
- Mulyadi. 2016. *Sistem Akuntansi*. Edisi Keempat. Jakarta: Salemba Empat.
- Pujawan, I.N. 2004. *Supply Chain Management*. Guna Widya, Surabaya.
- Raharja, K. 2017. Jenis tepung terigu, aplikasinya dalam pastry. Surabaya. [online]. (<https://surabayapariwisata.com/2017/07/14/jenis-tepung-terigu-aplikasinya-dalam-pastry>), diakses pada 2 juni 2022.
- Rakhmah. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Rohmitriasih, M. 2019. Mengenal Perbedaan Lada, Merica dan Ketumbar. *Fimela*. [online]. (<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/4016703/mengenal-perbedaan-lada-merica-dan-ketumbar>), di akses pada 12 Juni 2022.
- Rudianto, B.F. 2013. *Menaklukan Hipertensi dan Diabetes*. Yogyakarta: Sakkhasukma.

- Sihombing, M. 2014. Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis. Laporan Akhir. Program Diploma 3 Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya, Palembang. Hal. 5.
- Singh, G., Kumar, P., & Jindal, A. (2012). antibacterial potential of some sterol of medicinal plants. *International Journal of Pharmacology and Pharmaceutical Sciences* , 159-162.
- Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Soemarso, S R. 2009. Akuntansi Suatu Pengantar. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Soesilo, D. 2012. Snack Goreng. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Solang, M., Lamondo, D., & Kumaji, S. S. 2017. Zinc, calcium, protein, lead, mercury, and the sensorics quality of cireng snacks supplemented with blood cockle (*Anadara granosa*). *Nusantara Bioscience*, 9(4), 385. (<https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n090408>).
- Suprapti, Lies. 2009. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Surawan, FED. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, dan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensori Fish Nugget Ikan Tuna. Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tanikawa, E. 1985. Marine Product in Japan. Revised Edition. Rev. T. Motohiro, &M. Akiba, Koseisha Koseikaku Co., Ltd. Tokyo. 506 p.
- Tamura, M., Nakatsuka, T., Tada, M., Kawasaki, Y., Kikuchi, E. and Okai, H. 1989. The relationship between taste and primary structure of „delicious peptide“ (Lys-Gly-Asp-Glu-Ser-Leu-Ala) from beef soup. *Agric. Biol. Chem.* 53(2) : 319-325.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No. 2: 66-73. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Tjiptono, F. 2008. Elemen-Elemen Strategi Pemasaran. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Umar, H. 2005. Metode Riset Perilaku Konsumen Jasa. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Utami, M. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Komak (*Lablab Purpureus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar. Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Jember.

- Vien. 2014. Analisis Proses Produksi Pia Waluh Melalui Standar Mutu Pangan (Studi Pada UMKM Geplak Waluh Bu Nanik). Skripsi Jurusan Manajemen Kewirausahaan Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Wahyuni, M.A., dan Astawan, M. 1988. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Jakarta: Akademika Presindo.
- Whistler, R.L. 1984. Starch: chemistry and Technology. Academic Press, Orlando.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta.