

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, *et al.*, 2009. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah
- Anwar, Wiradhika R. 2012. *Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan terhadap Stabilitas Minyak Kelapa selama Proses Penggorengan*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar.
- Aristawati, R. 2013. *Substitusi Tepung Tapioka (Manihot Esculenta) Dalam Pembuatan Tokayaki*. *Journal Teknosains Pangan Vol 2 No1*.
- BPS. 2019. *Statistik Jawa Timur 2019*. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). Jakarta. *Daftar Komposisi Bahan Maknan*.
- Giliestyningrum, Aprikaviana. 2004. *Perbedaan Kualitas Onde-Onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning Variates Jago*. Skripsi. Tidak diterbitkan. Fakultas Teknik Universitas Semarang: Semarang.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Heriyanto dan A. Winarto. 1998. *Prospek Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.
- Kalimuthu, K., Senthilkumar, R. & Murugalatha, N. 2006. *Regeneration and Mass Multiplication of Vanilla planifolia Andr. a Tropical Orchid*. *Current Science* Vol. 91, No. 10, 25.
- Littlewood, M., and Littlewood, M. 2008. *Gateways to Beijing: a travel guide to Beijing*. ISBN 981-4222-12-7
- Luthana, Y. K. 2008. Maltodekstrin, <http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com>. Diakses tanggal 2 september 2020.
- Moenek, Arman. 2014. *Penyuluhan Tanaman Umbi-umbian Panen dan Pasca Panen*. Jakarta.

- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta:Agro Media Pustaka.
- Paran, Sangkan. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Ramadhan, Devan. 2016. *Budi Daya Kecambah*. Jogjakarta: Literindo.
- Rosman, R. 2005. Status Dan Strategi Pengembangan Panili Di Indonesia. *Perspektif* 4(2):43-54.
- Rossell, J.B. 2001. *Frying: Improving Quality*. Cambridge: Woodhead Pub. Ltd.
- Ruhnayat A. 2004. *Bertanam Panili Si Emas Hijau nan Wangi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Setiawan, I. 2004. *Transformasi Model Pengembangan Vanili (Vanilla Planifolia A.) sebagai Komoditas Agribisnis Unggulan Menuju Penguasaan Pasar Dunia Secara Berkelanjutan (Studi Literatur di Indonesia)*. Universitas Padjajaran. Bandung. Artikel. Tidak di Publikasikan.
- Setyaningsih, D., Rusli, MS., Melawati & Mariska, I. 2006. *Optimasi Proses Maserasi Vanili (Vanilla planifolia Andrews) Hasil Modifikasi Proses Curing*. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*, Vol XVII, no. 2.
- Setyo, Eddy dan Lilik Noor Y. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sofyaningsih, Sugiono, M., & Setyaningsih, D. 2011. *Retensi Vanilin Dan Perubahan Ekstrak Pekat Warna Vanili Selama Penyimpanan*. *Jurnal Tenol dan Indusri Pangan* Vol.XXII No.2.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1998. No.01-4447-1998: *Tepung Ketan Putih*. BadanStandarisasi Nasional Jakarta.
- Suda, I., T. Oki, M. Masuda, M. Kobayashi, Y. Nishiba, and S. Furuta. 2003. *Physiological functionality of purple-fleshed sweet potatoes containing anthocyanins and their utilization in foods*. *JARQ* 37(3):167-173.
- Sulistiyawati, 2012. *Analisis Mutu Pangan*: Universitas Negeri Semarang.
- Sunanto, Hatta. 2002. *Budidaya Wijen Manfaat dan Aspek Ekonominya*. Yogyakarta : Kanisius
- Suprpta, 2003. *Pengaruh Lama Blanching terhadap Kualitas Stik Ubijalar (Ipomea batatas L.) dari Tiga Varietas*. Prosiding Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian.

- Sutomo, Budi. 2011. *Mengenal fungsi dan kegunaan Bahan kue*. <http://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-dan-kegunaan-bahan-kue.html>. Diakses 3 september 2020.
- Williams, M.C. 1979. *Food Fundamentals*. John Wiley and Sons, New York: Toronto.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- , 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Yoshinaga, M., M. Tanaka and M. Nakatani. 2000. *Changes in anthocyanin content and composition of developing storage root of purple-fleshed sweet potato (Ipomoea batatas(L.) Lam)*. *Breeding Sci.* 50:59-64.

No.	Komponen Biaya	Rencana Usaha	Realisasi Usaha
1.	Total Biaya Tetap	Rp. 5.851	Rp. 5.851
2.	Total Biaya Tidak Tetap	Rp. 704.385	Rp. 794.385
3.	Total Biaya Produksi	Rp. 710.236	Rp. 800.236,-
4.	Harga Pokok Penjualan	Rp. 7.891	Rp. 8.892
5.	Harga Jual	Rp. 9.000	Rp. 10.000
6.	Total Pendapatan	Rp. 810.000	Rp. 900.000
7.	Keuntungan	Rp. 99.764	Rp. 99.764
8.	Laju Keuntungan	14%	12,4%
9.	B/C Ratio	1,1	1,2
10.	Biaya Variabel/Unit	Rp. 7.826	Rp. 8.827
11.	(BEP) Produksi	4 kemasan	4 kemasan
12.	(BEP) Rupiah	Rp. 58.510	Rp. 58.510
13.	Jumlah Kemasan	90 kemasan	90 kemasan