

DAFTAR PUSTAKA

- Aliza, D. 2010. *Snack Kering Serba Goreng Untuk Jualan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Apriliya, L. 2016. *Pengaruh Word Of Mouth, Kesadaran Merek Dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Mie Akhirat Di Surabaya)*. Dalam BISMA (Bisnis Dan Manajemen), 8. Hal. 237-252.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Baines, D., and M.Brown. 2016. *Flavor Enhancers: Characteristics and uses*. Artikel. <https://www.researchgate.net/scientific-contributions/D-Baines/2107944099>. Diakses pada tanggal 8 Maret 2023.
- Direktorat Gizi Departemen RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara. Jakarta.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. 2009. *Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Cabe*. Jakarta: Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian.
- Gusnadi, D., R, Taufiq., dan E., Baharta. 2021. *Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapiel Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*. Dalam Jurnal Inovasi Penelitian. 1. Hal 2883-2887.
- Haris, H., dan Nafsiyah. I. 2019. *Formulasi Campuran Limbah Ikan Dan Ikan Runcak Terhadap Kandungan Dan Daya Cerna Protein Tepung Ikan*. Dalam Jurnal Industri Kementerian Perindustrian. 15. Hal. 82-93.
- Herawati, H. 2012. *Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian. 31. Hal 68-76.
- Hutagalung, L.E. 2009. *Penetapan Kadar Lemak dalam Margarin dengan Metode Ekstraksi Sokletasi di Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan Medan*. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Imdad, H. P., & Nawangsih, A. A. (1995). *Sayuran Jepang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Karomah, S. 2021. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Karapas Udang Terhadap Sifat Fisikokimia Kaldu Bubuk yang Dihasilkan*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 16. Hal. 10-17.
- Kusnandar, dkk. 2020. *Inovasi Bisnis: Upaya Adaptasi UKM Werkudoro di Era Adaptasi Kebiasaan Baru*. Dalam Jurnal AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health. 1. Hal. 81-88.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Dalam Jurnal Pengolahan Pangan. 3. Hal. 9-15.
- Lestari D. W. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur Dan Nilai Organoleptik Dodol Susu*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Manasika, A., S. B. Widjanarko. 2015. *Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut Dan Lama Ekstraksi)*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3. Hal. 928-938.
- Millati, T., Udiantoro., R. Wahdah. 2020. *Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan*. Dalam Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 4. Hal. 306-310.
- Murtini, E. S., F. Ramadhani. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5. Hal. 38-47.
- Mustofa, B. K. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus dari Bahan Dasar Pati Garut*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Nasiru, B. F., M., Z., Abdullahi. 2011. *Pengaruh Waktu Pemasakan dan Konsentrasi Kalium Pada Sifat Organik Daging Merah dan Putih*. Dalam Jurnal Teknologi Pangan. Hal 9. 119-123.
- Nugraheni, M., T. Hera. 2005. *Diversifikasi Cabai Merah Kering sebagai Alternatif Penanganan Pasca Panen Cabai Merah di Kecamatan Sanden Kabupaten Bantul Yogyakarta*.
- Oktavianti, D. N., M. F. Putri. 2021. *Bumbu Tabur Tempe Sehat, Gurih Dan Pedas Untuk Keluarga*. Dalam Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan. 8. Hal. 45-54.
- Oktaviyanti, N., B. Dwiloka., dan B. E. Setiani. 2017. *Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau*. Dalam Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Hal. 1-4.

- Permana, E., R., S. 2018. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Labu Jepang (Kabocha) (Cucurbita Maxima L.) (Kajian Pengaruh Suhu Blanching, dan Konsentrasi Perendaman Natrium Metabisulfit)*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Puspitasari, M. D. 2022. *Produksi Dan Pemasaran Onde-Onde Ketawa Edamame (MEWA)*. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Putri, B., R., T. 2017. *Manajemen Pemasaran*. Denpasar: Universitas Udayana
- Putri, G. S. 2019. Kabocha Mampu Mencegah Penuaan Dini <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/78034/Kabocha-Mampu-Mencegah-Penuaan-Dini/>. [9 Maret 2023].
- Rahman, A. M. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., dan Kurnadi. 2012. *Karakteristik Tepung Ubi Kayu Terfermentasi sebagai Bahan Pembuatan Sagukasbi*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian. 13. Hal.1-7.
- Rickard, J.E., J.M.V. Blanshard, and M. Asaoka. 1992. *Effects of Cultivar and Growth Season on The Gelatinization Properties of Cassava (Manihot Esculenta) Starch*. Dalam J. Sci. Food Agric. 59. Hal. 53–58.
- Setyaningsih, D., A., Apriyantono., dan M., P., Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. (Penyunting S. Rahardjo dan D. R. Adawiyah). Edisi ke 1. Bogor: IPB Press.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI 3451: 2011 Tapioka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *SNI 3296: 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014. *SNI 3541: 2014 Margarin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3556: 2010 Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI 3741: 2013 Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Soemarno. 2017. *Potensi Pengembangan Produk Tapioka sebagai Pangan Fungsional*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian. 30. Hal. 31-39.
- Sudaryani T. 2009. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih., dan E. Hambali. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryono, C., L., Ningrum, dan T., R., Dewi. 2018. *Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif*. Dalam Jurnal Pariwisata. 5. Hal. 95-106.
- Wahyujatmiko, S., dan I. Y. Hadi. 2018. *Manajemen Pemasaran Online Makaroni Huhhah Yogyakarta*. Dalam Jurnal Bisnis Teori dan Implementasi. 9. Hal. 100-120.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Wibowo, A. 2020. *Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing*. Dalam Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi. Tangerang Selatan: Pusat Riset dan Pengembangan. Hal. 79-88.