

DAFTAR PUSTAKA

- (Balitkabi) Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. 2015. Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi.
- Hardoko., Hendaro, L. Siregar, T.M. 2011. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. *poir*) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. (12)I. doi: [10.6066/2414](https://doi.org/10.6066/2414)
- Ibrahim, Y. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Rineka Cipta.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., dan Suada, I. K. (2012). Kualitas Telur Dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur Di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607–620.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Pertama. Penerbit Prenada Media Group. Yogyakarta.
- Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jakarta Kelompok Gramedia.
- Kotler, Philip., Armstrong., Garry. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Lestari, A. (2012). Bab II Kajian Pustaka 2.1 Deskripsi Wijen (*Sesamum indicum* L.).
- Puspawati. N. (2016). Introduksi Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Menjadi Bakpia di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Udayana Mengabdi*, Volume 15 Nomor 2, Mei 2016.
- Rahayu, Winiati P., Rindit P., Ardiansyah, Giyatmi, Umar S. 2018. *Ensiklopedi Produk Pangan Indonesia Jilid 2*. Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S., 2008. Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor. Universitas Padjadjaran.
- Sugik. (2014). Mengenal Kue-kue Indonesia. Jakarta, indonesia: Kriya Pustaka.
- Surawan, FED. 2012. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, dan Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Sutomo, B. 2011. Fungsi dan Kegunaan Bahan Pembuat Kue untuk Pemula. <http://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-kegunaan-bahan-kue.html>. Diakses pada 27 Februari 2023.
- Syarfaini, Satrianegara, M.F., Alam, S., Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. Al-Shihah:Public Science Journal.(9)2, 138-152.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tarwiyah, K. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, 2001.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55-61.

- Zebua, D., Putri Farida Zebua, D., Elhan Gea, N., & Natalia Mendrofa, R. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Produk Di Cv. Bintang Keramik Gunungsitoli Marketing Strategy Analysis in Increasing Product Sales in Cv. Bintang Keramik Gunungsitoli. *1299 Jurnal EMBA*, *10*(4), 1299–1307.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas Telur Dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur Di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, *1*(5), 607–620.
- Lestari, A. (2012). *Bab II Kajian Pustaka 2.1 Deskripsi Wijen (Sesamum indicum L.)*.
- Maruta, H. (2018). Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akuntansi Syariah*, *2*(1), 9–28.
- Nindyarani, A. K., Sutardi, & Suparmo. (2011). Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas poiret*) dan Produk Olahannya. *Agritech*, *31*(4), 273–280.
- Nurdjanah, S., & Yuliana, N. (2019). *Teknologi Produksi dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, *10*(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Zebua, D., Putri Farida Zebua, D., Elhan Gea, N., & Natalia Mendrofa, R. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Penjualan Produk Di Cv. Bintang Keramik Gunungsitoli Marketing Strategy Analysis in Increasing Product Sales in Cv. Bintang Keramik Gunungsitoli. *1299 Jurnal EMBA*, *10*(4), 1299–1307.