

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, (2012). *Kualitas Abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (Anacardium Occedentale Linn) dan Variasi Perebusan*. S1 thesis, UAJY.
- Ainiyah, Oktaviana Lupita. 2016. *Perancangan Pabrik Asetaldehida dengan Proses Dehidrogenasi Etanol Kapasaitas 30.000 Ton/Tahun*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aliyah, Rizkia, Gumilar, Iwang, Maulina, Ine. *Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung)*. Jurnal Perikanan Kelautan, 2015, 6.2 (1).
- Amy. 2015. Pastel/Empanada Panggang dan Goreng. <https://amynayara.wordpress.com/2015/10/07/pastelempanada-panggang-dangoreng/>. [Diakses 29 Februari 2023].
- Anonim. 2017. Data Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org>. Diakses pada tanggal 29 Februari 2023.
- Anonim. 2009. Jahe. <http://www.jevuska.com/topic/jahe.html>. Diakses 01 Maret 2023.
- Arofik, Handika Nur. 2022. *Etnobotani dan Profil Fitokimia Tumbuhan Obat Oleh Masyarakat Kawasan Gunung Wilis Kabupaten Tulungagung*. Phd Thesis. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Asnidar, Asrida. *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Jurnal Sains Pertanian, 2017.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Abon Ikan, Krustasea Atau Moluska. SNI 7690-2019
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Bawang Putih. SNI 01-3160-1992
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Garam Konsumsi Beriodium. SNI 3556:2016
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Kue Kering. SNI 01-2973-1992
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Mentega. SNI 01-3744-1995

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Telur Ayam Konsumsi. SNI 3926:2008
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. Standar Mutu Tepung Terigu. Sni 3751-1992
- Daryanto, Leo Hedi, Hasiholan, Leonardo Budi. *The Influence Of Marketing Mix On The Decision To Purchase Martabak "Setiabudi" Pak Man Semarang. Journal Of Management*, 2019, 5.5.
- Djaafar, T. F. 2007. *Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan, dan Pencegahannya*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian yogyakarta. Yogyakarta.
- Fandy Tjiptono, Gregorius Chandra, dan Dadi Adriana. *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2008.
- Herman dan Joetra W. 2015. *Pengaruh Garam Dapur (NaCL) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. J. Momentum*. 17(1):13-14.
- Islami, Fitriah Nurul. *Produksi Dan Pemasaran Stik Kelapa Sangrai Dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang*. 2022. Phd Thesis. Politeknik Negeri Jember.
- Kotler, Philip, Keller, Kevin Lane. *Manajemen Pemasaran Jilid I Edisi ke 12*. Jakarta: Erlangga, 2012, 27
- Kusuma, Parama Tirta Wulandari Wening, Mayasti, Nur Kartika Indah. *Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal : Mie Berbasis Jagung. Agritech*, 2014, 34.2: 194-202.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik - Teknik Dasar Memasak*. Universitas Negeri Yogyakarta
- Novita Sari, Lely. *Analisis Usaha Camilan Pastel Kering Teri Pedas Di Desa Pondok Wuluh Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo*. 2019. PhD Thesis. Politeknik Negeri Jember.
- Permana, Hendras (2017) *Detektor Daun Jeruk Untuk Memilah Daun Yang Berkualitas Menggunakan Sensor Warna Dilengkapi Penghitung Berat dan Harga*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Ponorogo
- Renol, Finarti, Akbar, dan Wahyudi. 2020. *Mutu Kimia dan Organoleptik Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) pada Berbagai Lama Penggorengan. Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*. 2(1):82- 89.
- Sutrisna. 2022. *Diseminasi Mesin Penyuir Daging bagi UMKM "Mahkota Abon" Dusun Ngebo, Ngaglik, Sleman. ReTHI*, 21-27.

Shabilla, Tara (2021) *Studi Tentang Pengaruh Pemanfaatan Santan Pada Produk Es Krim, Yoghurt, Keju*. Other Thesis, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.

Tranggono, Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Winarno, F. G. *Kimia Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia, 1992.