

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrahati, N.A., Natania, N. and Andrew, A., 2018. *Karakteristik Sensori Dan Fisik Kulit Pangsit Goreng Dengan Substitusi Tepung Yang Berbeda Pada Penyimpanan Dingin Dan Beku*. Jurnal Agroteknologi, 11(02), pp.156-163.
- BSN. (1995). Standar Nasional Indonesia untuk Roti Tawar (SNI 01-3840-1995). Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- BSN. (2014). Standar Nasional Indonesia untuk Cokelat (SNI 7934 – 2014). Dewan Standar Nasional Indonesia.
- Cordova, F. 2015. *Eksperiment Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri dan Wortel*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Diroh, Lina. 2022. *Analisa Usaha Pengemasan Ladrang ‘Azzaitun’ Melalui Penggunaan Marketplace Sebagai Sarana Pemasaran Di Kabupaten Bondowoso*. Laporan Tugas Akhir. 3(1), 9-15.
- Farida, A. (2008) dalam Reski (2013). *Fungsi mentega dalam olahan roti*. Erlangga.
- Habeahan, Y.M. 2018. *Pemanfaatan tepung ubi jalar orange dan tepung kelor sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan stick kue bawang, kandungan gizi, dan daya terimanya*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Hidayat, N., 2014. Peningkatan Mutu Produksi dan Pemasaran Gula Semut Beriodium di Koperasi Serba Usaha (Ksu) Ligasirem Sumbang-Banyumas. In *Performance* (Vol. 19, No. 1).
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Kotler, Philip and Kevin L.K. 2012. *Marketing Managemen 13*. New Jersey : Pearson Prentice Hall, Inc.
- Lamusu, D. 2018. *Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas I) sebagai upaya diversifikasi pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti, L.N (2004). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan*. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES.
- Pusuma, D.A., Praptiningsih, Y. and Choiron, M., 2018. Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. Jurnal Agroteknologi, 12(01), pp.29-42.

- Rulaini, M., 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Stik Bawang (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Sondak, M.R. and Santoso, A.B., 2022. Pengujian organoleptik kulit pangsit dengan penambahan bubuk tulang ayam dalam tiga konsentrasi berbeda. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), pp.84-92.
- Wijayanti, 2007. “Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) pada Pembuatan Roti Tawar”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarni, Astriati. 1993 .Patiseri.Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.
- Winarno,F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia
- Zahra, S, L.Dwiloka dan Mulyani, S.2013. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 253-260