

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (Oryza Sativa) Bebas Gluten*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4).
- Ananto, D. S. 2012. *Aneka Variasi Bakpao*. Demedia.
- Arifin, A. Y., Baharta, E., & Gusnadi, D. 2021. *Pemanfaatan Daun Katuk sebagai Substitusi Pewarna dan Isi pada Produk Bakpao 2020*. 7(5), 1565–1573.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. 2021. *Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia*. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238.
- Assah, Y. F. 2018. *Variasi Campuran Minyak Kelapa Sawit Dan Virgin Coconut Oil Pada Pembuatan Mentega Putih*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 141. <https://doi.org/10.33749/jpti.v9i2.3555>.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi : Edisi revisi*. Jakarta : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bardiati, E., Adi, A. C., & Nadhiroh, S. R. 2015. *Daya Terima dan Kadar Betakaroten Donat Substitusi Labu Kuning*. *Media Gizi Indonesia*, 10(2), 151–156.
- Batool, M., Modassar, M., Nawaz, A., Roobab, U., Manzoor, M. F., Farooq, U., Nadeem, H. R., Nadeem, M., Kanwal, R., Abdelgawad, H., Jaouni, S. K. Al, Selim, S., & Ibrahim, S. A. 2022. *Nutritional Value, Phytochemical Potential*.
- BPOM. 2017. *Pedoman Cokelat*. 17. Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- Brotodjojo, L. C. 2013. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyaningtyas, F. I., Basito, B., & Anam, C. 2014. *Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning (Curcubita Moschata Durch) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Djamila, S., Budiati, T., Iswahyono, F., & Bahariawan, A. 2016. *Perbaikan Proses Pembuatan Bakpao Sehat dan Nikmat di Kelompok Pengusaha Bakpao Tegal Besar-Jember*. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 130–134.

- Hardiman, I. dan Y. Asmoro 2014. 74 Resep Favorit Natural Cooking Club. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Koswara. 2009, *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*.eBook, Pangan.com, hal: 2-26.
- Kusmawati, A., Ujang, H., & Evi, E. 2000. *Dasar-dasar pengolahan hasil pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., Handoko, Y. A., Pertanian, F., Bisnis, D., Kristen, U., & Wacana, S. 2020. *Karakteristik dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning*. Jurnal Pertanian Agros, 22(1), 22–29.
- Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. 2018. *Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang*. Jurnal Pangan Dan Agro industry
- Mayasari, A., Ishartani, D., & Siswanti, S. 2017 *Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi Asam Asetat*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. 2020. *Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan*. Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan
- Mohanty et al., 2016. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*, 15(1), 165–175.
- Mulyani, S. 2016. *Petunjuk Praktikum Pengendalian Mutu*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, 1–17.
- Nisa, K., Laili, A., Qolbiyatul, S., & Suyanto, M. 2018. *Strategi pemasaran online dan offline*. jurnal abdikarya: jurnal karya pengabdian dosen dan mahasiswa, 1(1).
- Nuraini, D., & Evianah, E. 2019. *Analisis Perbedaan Kepuasan Konsumen Terhadap Pembelian Produk Baju Secara Online Dan Offline*. Equilibrium: Jurnal Ekonomi-Manajemen-Akuntansi, 15(2), 231.

- Nurmalina, R., Yulianti, C., Fitri, Utami, A. D., Sari, R. M., Risenasari, H., Siwang, R. S., Khotimah, H., Rosiana, N., Rachman, A., & Hasibuan, M. 2015. *Pemasaran : Konsep dan Aplikasi*.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. 2018. *Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27.
- Rizqullah, A. R., & Elida, E. 2022. *Teknologi Terhadap Kualitas Bakpao (Analysis Using Of Different Liquids of the Bakpao Quality)*. 3(2), 68–73. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.343>
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. 2019. *Bakpao Hanjeli Sebagai Alternatif Kudapan Sehat*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 14(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/49656/17550>
- Setiawan, B. (2017). *Setiawan, Bustan, Pengaruh Periklanan, Promosi Penjualan dan Pemasaran Langsung Terhadap Keputusan Kunjungan Wisatawan. Pengaruh Periklanan, Promosi Penjualan Dan Pemasaran Langsung Terhadap Keputusan Kunjungan Wisatawan*, 3(1), 1–12.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. 2014. *Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder)*. *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Shofura, I. A., & Handayani, I. 2022. *Substitusi Tepung Garut (Maranta Arundinaceae Linn) dalam Pembuatan Bakpao*. *Garina*, 14(1), 16-30.
- Sholeh, N., Aden, A., & Setiawan, T. H. 2022. *Analisis Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Amdk)*. *MathVision: Jurnal Matematika*.
- Sipayung, M. Y., Suparmi, S., & Dahlia, D. 2015. *Pengaruh suhu pengukusan terhadap sifat fisika kimia tepung ikan rucah* (Doctoral dissertation, Riau University).

- Sitepu, K. M. 2019. *Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks.
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. Jurnal Teknosains Pangan. 2. 4
- Wahyuningtias, D., Management, J. H., Ekonomi, F., & Nusantara, U. B. 2010. *Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant Pendahuluan Latar Belakang Masalah Studi Pustaka*. Binus Business Review, 1(9), 118.
- Wandanaya, A. B. 2012. *Pengaruh Pemasaran Online Terhadap Keputusan Pembelian Produk*. CCIT Journal, 5(2), 174–185.
- Yana, S. 2015. *Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar*. 4(1), 17–23.
- Yuni, S., Sartika, D., & Fionasari, D. 2019. *Analysis of Cost Behavior Against Fixed Costs Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap*. Research In Accounting Journal, 1(2), 247–253.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu*. UB Press.