

**DAFTAR PUSTAKA**

- Alam, N., & Nurhaeni. (2008). Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikabornat.
- Ansori, G., & Suranto, I. (2020). *Strategi Pengembangan Usaha Cireng Topping Berorientasi Pasar.(Studi Kasus: i-Cireng Topping, Karanganyar, Jawa Tengah)*. Tugas Akhir. Surakarta: Universitas Surakarta.
- Fadhli, H. (2015, April 20). Fungsi dan Peranan Air Dalam Bahan Pangan. *haiyulfadhli.blogspot.com*.
- Hadi, W. P., & Ahied, M. (2017). Kajian Etnosains Madura dalam Proses Produksi Garam sebagai Media Pembelajaran IPA Terpadu. *Jurnal Ilmiah Rekayasa, 10(2)*, 79-86.
- Hasanah, S. K. (2021). *Analisis Usaha Cireng Frozen Bumbu Rujak di Desa Pekalongan Kecamatan Tangerang Kabupaten Bondowoso*. Laporan Akhir.Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Kasmir, & Jakfar. (2014). *Perilaku Konsumen Teori & Penerapannya Dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Murdijati, G. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Cetakan ke 1. Jakarta: Kencana Prenada Media group.
- Nurjannah. (2011). *Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan*. Bogor: IPB Press.
- Realita, R. D. (2014). Penganekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng. *e-journal boga, 03(03)*, 68-75.
- Rukmana, R., & Yudirachman, H. (2015). *Untung Selangit dari Agribisnis Teh*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso, S. (2005). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Malang: Universitas Widyagama Malang.
- Sari, J. E. (2011). *Pembuatan Edible Film dari Tepung Tapioka dan Dedak Dengan Penambahan Gliserin sebagai Kulit Risol dan Pengaruh Akibat Penggorengan*. Skripsi. Sumatra Utara: Universitas Sumatra Utara.

Syahrani, N. (2019). *Proses Pembekuan Ikan Tongkol Lisong (Auxis rochei) Utuh Beku PT. Cilacap Samudera Fishing Industry*. Tugas Akhir. Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.