

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidjulu, R. N., Katiandagho, T. M., & Loho, A. E. (2015). *Profil Usaha Nasi Kuning di Kecamatan Tuminting Kota Manado*. Dalam Studi Kasus Nasi Kuning Ci'Ida. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 11. Hal. 63-72.
- Angriani, L. 2019. "Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan". Dalam Jurnal Teknologi Pangan, Nutrisi, dan Kuliner. Hal. 32-37.
- Antihika, B., P, S., Kusumocahyo, & Sutatanto, H. 2015. *Ultrasonic approach in Clitoria ternate (butterfly pea) extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient*. *Procedia Chemistry*, 16. P. 237–244.
- Ariana, D. 2017. "Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius Roxb*) Terhadap *Shigella dysenteriae*". Dalam Jurnal Teknologi Laboratorium Medik Muhammadiyah, 1. Hal. 67-72.
- Arisandi dan Andriani. 2008. "Khasiat Berbagai Tanaman Untuk Pengobatan". Jakarta:Eksha Media.
- Asegab, M. 2011. "Bisnis Pembibitan Jamur Tiram, Jamur Merang, & Jamur Kuping". Cetakan ke-1. Jakarta:AgroMedia Pustaka.
- Badan Standarisasi Internasional. 2020. SNI 6128-2020. Beras. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 1992. SNI 3176-1991. Biji Wijen. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2000. SNI 3556-2000. Garam. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2014. SNI 7953-2014. Kunyit. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 1995. SNI 0004-1995. Lada Putih. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2015. SNI 2690-2015. Rumput Laut. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.

- Badan Standarisasi Internasional. 2008. SNI 3926-2008. Telur. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Badan Standarisasi Internasional. 2013. SNI 7784-2013. Timun. Jakarta: Badan Standarisasi Internasional.
- Bandini, Y. dan N. Azis. 2001. “*Bayam*”. Cetakan Ke-5. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Budiasih, K. S. 2017. “*Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global Ruang Seminar FMIPA UNY*” Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY [http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/sites/seminar.uny.ac.id/semnaskimia/files/2017/C7\\_Kun\\_Sri\\_Budiasih.pdf](http://seminar.uny.ac.id/semnaskimia/sites/seminar.uny.ac.id/semnaskimia/files/2017/C7_Kun_Sri_Budiasih.pdf). [14 Oktober 2017]. Hal 201–206.
- Cahyani, T. N. 2022. “*Produksi dan Pemasaran Nori Analog Daun Kangkung dan Wortel*”. Diploma Tesis Politeknik Negeri Jember.
- Deptan. 2010. “Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi”. <http://www.deptan.go.id/pengumuman/nak032010/Booklet%20Telur.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Maret 2023.
- Dewi, P. S. F. W. C. 2022. *Produksi dan Pemasaran Permen Jelly Ekstrak Bunga Rosella*. Diploma Tesis Politeknik Negeri Jember.
- Ernawati., F. Susetyo., N. Jannah., A. Apriani, dan G. Awaliyah. 2012. “*Rainbow Cake Pelangi Herbal*”. Laporan Program Kreatifitas Mahasiswa. Universitas Negeri Semarang.
- Evanuarini, H., Nurliyani, N., Indratiningsih, I., & Hastuti, P. 2016. *Kestabilan emulsi dan karakteristik sensoris low fat mayonnaise dengan menggunakan kefir sebagai emulsifier replacer*. Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK), 11. Hal. 53-59.
- Faizah, I. N. 2018. *Analisis Kebutuhan Air Untuk Penanakan Nasi dengan Berbagai Jenis Beras*. Skripsi. Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Lampung.
- Handajani, S., G. J. Manuhara, & R. B. K Anandito. 2010. “*Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Minyak Wijen (Sesamum indicum L.)*”. Dalam Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM, 30.
- Haryoto. 1996. “*Susu dan Yoghurt Kecipir*”. Yogyakarta: Kanisius.

- Hunaefi, D. 2002. *Aplikasi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut dan Ikan Pari Pada Pembuatan Pennen Jelly*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ica. 2022. *Resep Gimhap*.
- Ilahi, N. A., & Sumardiasih, S. 2020. *Ekstraksi Pewarna Alam Berbahan Kunyit, Nanas Kerang, Lumut, dan Kol Merah Serta Aplikasinya dalam Analisis Fotokimia*. Dalam Jurnal Pengendalian Pencemaran Lingkungan (JPPL), 2.
- Irawati, T., Maharani, N., Winahyu, N., Jafar, I. I., & Sanipah, S. 2023. *Edukasi Potensi Bunga Telang sebagai Pewarna Alami di Kecamatan Pesantren Kota Kediri*. ABDIMASKU: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT, 6. Hal. 210-215.
- Jung, S. J., Kim, M. G., Park, T. S., Kim, Y. G., Song, W. O., & Chae, S. W. 2015. *Rice-based Korean meals (bibimbap and kimchap) have lower glycemic responses and postprandial-triglyceride effects than energy-matched Western meals*. In Journal of Ethnic Foods, 2. P. 154-161.
- Kotler, P & Armstrong, G. 2012. *Principle of Marketing*, 14th ed. Global Edition England:Pearson Education.
- Kuswadi. 2008. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan akutansi Keuangan dan Akutansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Lamusu, D. 2018. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoeab Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Luwuk Universitas Muhammadiyah. Jurnal Pengolahan Pangan 2. Hal. 9-15.
- Lesmana, M. 2015. *"Buku Pintar Wortel: Membahas secara lengkap tentang hal-hal yang bersangkutan dengan wortel dan cara pembudidayaanya"*. Jakarta:Lembar Langit Indonesia.
- Liwe, S. E., & Widiyanto, A. 2018. *Deskripsi Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Rhodamin B Pada Makanan Jajanan Jelly Yang Dijual Di Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Taman Kabupaten Pemalang Tahun 2017*. Dalam Buletin Keslingmas, 37. Hal. 296-304.
- Loupatty, V. D. 2015. *"Nori nutrient analysis from seaweed of porphyra marcosi in Maluku ocean"*. In Journal of Sciences and Data Analysis 14(2). P. 34-48.
- Mahmudah, S. 2022. *"Produksi Brownies Kukus Ketan Hitam dalam Penyajian Dessert Box"*. Diploma Tesis Politeknik Negeri Jember.

- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta. Akademi Manajemen Perusahaan. YKP.
- Nugraheni, M. 2012. *Pewarna Alami Makanan dan Potensi Fungsionalnya*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 7.
- Nugroho, B. 2019. "Peningkatan Nilai Gizi dan Daya Terima Sensoris pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) dengan Penambahan Biji Wijen". Dalam Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 21. Hal. 74-82.
- Pawestri, S. 2022. "Zukini vs Timun: Mana yang Lebih Sehat?". <https://linisehat.com/zukini-vs-timun-mana-yang-lebih-sehat/>. Diakses pada tanggal 1 Maret 2023.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. Nomor 2 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Priyanto. 2015. *Evaluasi Mutu Nasi Hasil Pemasakan Beras Varietas Ciherang dan Ir-66 dengan Rasio Beras dan Air yang Berbeda*. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Purbani, D. 2000. "Proses Pembentukan Kristalisasi Garam". <https://www.oocities.org/trisaktigeology84/Garam.pdf>. Diakses pada tanggal 2 Maret 2023.
- Puspawani, I., & Riyani, N. 2022. *Inovasi Produk Es Krim Dengan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah dan Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains dan Teknologi, 2. Hal. 370-370.
- Putra, I. R., Asterina, A., & Isona, L. 2014. *Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara*. Dalam Jurnal Kesehatan Andalas, 3.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. 2021. *Intensitas Dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami*. Dalam Jurnal Riset Teknologi Industri, 15. Hal. 103-112.
- Said, A. 2007. "Khasiat dan Manfaat Kunyit". Cetakan ke-1. Jakarta: Sinar Wadja Lestari.
- Saidah, H. R. 2022. "Produksi dan Pemasaran Kuping Gajah dengan Penambahan Puree Kulit Buah Naga". Diploma Tesis Politeknik Negeri Jember.

- Setiawan, A.I. 1995. "*Sayuran Dataran Tinggi, Budidaya dan pengaturan Panen*". Cetakan ke-2. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Setya, D. 2019. *Doyan Ngemil Gimbap? Kenali Dulu 5 Jenis Gimbap Asli Korea*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4781651/doyan-ngemil-gimbap-kenali-dulu-5-jenis-gimbap-asli-korea/6>. Diakses pada tanggal 19 Juli 2023.
- Soerjandoko, R.N.E. 2010. *Teknik Pengujian Mutu Beras Skala Laboratorium*. Buletin Teknik Pertanian, 15. Hal. 44-47.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. "Sensory Evaluation Practices". 3th ed. California, USA :Elsevier Academic Press.
- Suratiyah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Edisi Revisi. Jakarta Timur:Penebar Swadaya.
- Suriyanti, S., Arfah, A., & Wahyuni, N. 2022. "*Alternatif Pemberdayaan Masyarakat melalui Pemanfaatan Rumput Laut (Nori) sebagai Produk Olahan Makanan Padat Gizi Kimbab Pada Kelompok Mitra Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba*". Dalam Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1. Hal. 36-46.
- Tarwendah P.I. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5. Hal. 66- 73.
- Umar, Husein. (2007). *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta:PT. Raja Grafindo Persada.
- Vankar, P. dan Srivastava, J. 2010. "*Evaluation of Anthocyanin Content in Red and Blue Flowers*". In Journal of Food Eng 6. P. 1-11.
- Wahyuni, F., & Sjoefjan, O. 2018. "Pengaruh Pengukusan Terhadap Kandungan Nutrisi Biji Asam Jawa (*Tamarindus indica* L) Sebagai Bahan Pakan Unggas". In Journal of Tropical Animal Production, 19. P. 139-148.
- Wibowo, S. 1991. "*Budi Daya Bawang Putih, Merah & Bombay*". Cetakan ke-5. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Wijaya, W., A. Wardani., N.S. Meutia., I. Hermawan., dan R.N. Beum. 2012. *Beras Analog Fungsional dengan Penambahan Ekstrak The untuk Menurunkan Indeks Glikemik dan Fortifikasi dengan Folat, Seng dan Iodin*. Laporan Perkembangan Penelitian. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. 2004. "*Kimia Pangan dan Gizi*". Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yusuf, M. 2014. *Analisa Break Event Point (Bep) Terhadap Laba Perusahaan*. Esensi: Jurnal Bisnis dan Manajemen, 4.