

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., & Shovtrii, M. (2018). Studi Awal Pemanfaatan Bawang Putih yang Dihitamkan Sebagai Antibakteri. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9-12.
- Ainiyah, L. (2016). Perancangan Pabrik Asetaldehida dengan Proses Dehidrogenasi Etanol Kapasitas 30.000 Ton/Tahun. *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Amaliah, S. M. (2019). RENDEMEN DAN KARAKTERISTIK FISIK EKSTRAK OLEORESIN DAUN SIRIH HIJAU (*Piper betle* L.) DENGAN PELARUT HEKSAN. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 273-278.
- Annisa Rizky Malichati, A. C. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia . 74-81.
- Aryani, M. W. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 45-50.
- Aryanta. (2019). BAWANG MERAH DAN MANFAATNYA BAGI KESEHATAN. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, volume 1, nomor 1.
- Asnidar, A. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Sains Pertanian*.
- Ayuningtyas. (2022). ANALISIS USAHA EGG ROLL TAHU SAYUR DI DESA BANARAN KECAMATAN KERTOSONO KABUPATEN NGANJUK. *Repository Polije*, 1-2.
- Dianka Wahyuningtias, T. S. (2010). PENGARUH SUHU EKSTRAKSI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS MINYAK WIJEN (*SESAMUM INDICUM* L.). 116-121.
- Dianka Wahyuningtias, T. S. (2014). UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH. 56-67.

- Firdamayanti, S. (2021). ANALISIS ORGANOLEPTIK PRODUK KALDU BUBUK INSTAN DARI EKSTRAK IKAN MALAJA (*Siganus canaliculatus*). *Pertanian Berkelanjutan*, 132-137.
- Handajani, M. A. (2010). PENGARUH SUHU EKSTRAKSI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS MINYAK WIJEN (*SESAMUM INDICUM L.*). *AGRITECH*, 116-122.
- Handayani, S. (2016). PEMBERDAYAAN WANITA TANI MELALUI PEMBUATAN KERIPIK BELUT DAUN SINGKONG DI KECAMATAN JUMANTONO KABUPATEN KARANGANYAR. *DIANMAS*, 23-34.
- Haryanto, F. R. (2017). BIOPLASTIK DARI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG MAIZENA. *Techno, ISSN 1410 - 8607*, 1-6.
- Hidayah, A. d. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 93-101.
- Jemmy. (2020). Meningkatkan Strategi Promotion Mix Pada PT Central Prima Sukses. *UIB Repository*.
- Kurniawan, J. W. (2014). Pembuatan Tepung Telur Menggunakan Spray Dryer dengan Nozzle Putar. *Pengembangan Teknologi Kimia*, 1-7.
- Kusuma, W. M. (2014). Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal : Mie Bebas Jagung. *Agritech*, 194-202.
- Mareta, A. (2011). PENGAWETAN IKAN BAWAL DENGAN PENGASAPAN DAN PEMANGGANGAN. *MEDIAGRO*, 33-47.
- Maya Luthfianti, A. W. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *e journal Boga*, 148-157.
- Nardin, S. R. (2019). Analisis Kadar Yodium Pada Garam yang Diproduksi di Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep Tahun 2018. *Jurnal Media Laboran*.
- Nugraheni, H. U. (2021). Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produk Olahan Berbasis Perikanan Laut dengan Teknologi Tepat Guna. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 87-94.
- Prayitno, S. Z. (2010). Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil (VCO). *Buletin Peternakan*, 55-63.

- R. F. Siregar, A. H. (2012). PERUBAHAN SIFAT FUNGSIONAL TELUR AYAM RAS PASCA PASTEURISASI. *Animal Agriculture Journal*, 522-528.
- R.Hidayah, I. S. (2019). Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 93-100.
- Rusdy, A. (2010). PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK BAWANG PUTIH TERHADAP MORTALITAS KEONG MAS. *J Floratek*, 172-180.
- Siti Masitoh, I. C. (2020). PENGEMBANGAN EELROLADE (ROLADE BELUT) BERBAHAN DASAR BELUT SEBAGAI PRODUK INOVASI OLAHAN IKAN. *journal.uny.ac.id*, 60-64.
- Sri Handajani, G. J. (2010). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Minyak Wijen (*Sesamum Indicum L.*). *Agritech*, 116-122.
- Suwarno, R. D. (2015). Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorida. 99-103.
- Tuhenay. (2018). PENGARUH LAMA PEREBUSAN TERHADAP KANDUNGAN ZAT BESI DAUN SINGKONG VARIETAS MANGI (*Manihot esculenta Crantz*). *Mitra Pendidikan*, 191-203.
- Wahyuningtyas, P. K. (2014). UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH. *BINUS BUSINESS REVIEW*, 57-65.
- Wardhani, I. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*). *e-journal BOGA*, 148-157.
- Wicaksana, P. A. (2021). Purchase Intention Produk Frozen Food Berdasarkan Perceived Quality dan Price Fairness. *MANOVA*, 1-10.
- Widaningrum, I. (2015). TEKNOLOGI PEMBUATAN TAHU YANG RAMAH LINGKUNGAN. *JURNAL DEDIKASI, ISSN 1693-3214*, 14-21.
- Wulandari, A. (2022). Review Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 62-68.