

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Melita Diana. 2012. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit. S1 thesis, UAJY. Yogyakarta. <http://e-journal.uajy.ac.id/381/> . Diakses tanggal 03 Nov 2017.
- Asnidar & Asrida. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 1(1), 39–47.
- BKP Provinsi Jawa Timur dan FTP-UNEJ. 2012. Kajian Tepung dan Umbi-umbian Lokal Sebagai Pangan Olahan. Jember. UNEJ.
- Chairunisa. 2013. Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Sekitar Kampus Uin Syarif Hidayatullah Jakarta. *Jurnal Kedokteran dan Ilmu Kesehatan*. Sweeting, H. N. 2007. Measurement and definitions of obesity in childhood and adolescence: a field guide for the uninitiated. *Nutrition Journal*, 6(32).
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Masyarakat. Hasil Pemantauan Status Gizi (PSG) Tahun 2017. (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).
- Fadilah, R. dan Fatkhuroji. 2013. Memaksimalkan Produksi Ayam Ras Petelur. Agromedia Pustaka. Jakarta. 45-56
- Fitriyani, Z. A. 2020. Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat di Donken Mojokerto. *OPTIMA*, 3(1).
- Hatuwe, M. 2020. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Selai. Skripsi. Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan Institut Agama Islam Negeri (Iain) Ambon.
- Irhani, Fahmi. 2014. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Jumrana. 2019. Analisis Kualitas Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Pada Berbagai Suhu Pengeringan Dan Lama Perendaman Natrium Metabisulfid. Skripsi. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
- Kemalawaty, M., Anwar, C., & Aprita, I.R. 2019. Kajian Pembuatan Dendeng Ayam Sayat Dengan Penambahan Ekstrak Asam, *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 8(1): 1-8.

- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (bahan pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (warna) Chicken Nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 370-376.
- Lestari D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Luviriani, E., & Sari, I. P. 2020. Identifikasi Natrium Siklamat Pada Susu Bubuk Tanpa Merk yang Beredar di Pasar Sumber Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *Syntax*, 2(7), 201.
- Martha, F. A. 2021. *Skripsi: Seleksi Gulud Ganda Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Dari Induk Betina Cilembu untuk Rasa Manis, Bahan Kering Tinggi dan Umur Genjah* (Politeknik Negeri Lampung).
- Maruta, H. 2018. Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Mayastuti, A. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L). Lam) Cilembu. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mehran. 2016. Mengenal Cita Rasa Berbagai Jenis Ubi Jalar.
- Midayanto D, S Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Motarjemi, Yasmine, and Huub Lelieveld. "Fundamentals in management of food safety in the industrial setting: challenges and outlook of the 21st century." *Food safety management*. Academic Press, 2014. 1-20.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Aditya Media.
- Murdiati, A., & Amaliah. 2013. Panduan Penyimpanan Pangan Sehat untuk Semua (2nd ed.). Kencana Prenadamedia Group, Jakarta.
- Muzaki, I. 2016. Manajemen Proses Produksi Stick Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru*) di Balai Hasil Pengolahan Perikanan dan Kelautan (BHPPK) Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Permatasari, dan Annas Cintya. 2021. *Studi Eksperimen Pembuatan Stik Berbahan Dasar Belut* (STP AMPTA Yogyakarta).

- Pratiwi, Fitriana. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. 2013. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2), 111-123.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Oleh Yaumil Rakhmah Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Rismawati, F. 2015. Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salacca edulis*, Renw). Artikel. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung.
- Risti, I. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4).
- Sari, R. P. 2022. *Produksi Dan Pemasaran Stik Kentang* (Politeknik Negeri Jember).
- Schuldt, Stefan, Yvonne Schneider, and Harald Rohm. "High-speed cutting of foods: Cutting behavior and initial cutting forces." *Journal of Food Engineering* 230 2018: 55-62.
- Sediaoetomo. 2004 pada jurnal oleh Lekahena, Vanessa Natalie Jane. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi Dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 2016, 9.1: 1-8.
- Silaban, B., & Nanlohy, E. E. 2022. Pemanfaatan Tepung Undur-Udur Laut (*Hippa sp.*) Untuk Pembuatan Cemilan Stik. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 113-120.
- Solihin, M. A., Sitorus, S. R. P., Sutandi, A., & Widiatmaka, W. 2017. Karakteristik Lahan dan Kualitas Kemanisan Ubi Jalar Cilembu. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 7(3), 251-259.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. "Minyak Goreng." *Badan Standardisasi Nasional* 3741.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. Ubi jalar. *SNI*, 01-4493-1998.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. Telur ayam konsumsi. *SNI*, 3926-2008.

- Standar Nasional Indonesia. 2011. Tapioka. *SNI*, 3421-2011
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Minyak goreng. *SNI*, 3741-2013.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. Margarin. *SNI*, 3541-2014.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. Susu bubuk. *SNI*, 2970-2015.
- Standar Nasional Indonesia. 2018. Tepung terigu sebagai bahan makanan. *SNI*, 3751-2018.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. Gula kristal-Bagian 3: putih. *SNI*, 3140-3-2020.
- Stutz H, Bresgen N, Eckl PM. 2015. Analytical Tools For The Analysis of β -Carotene and its Degradation Products. *Free radical research* 49:5, 650-680.
- Wijayati, K. 2015. Tingkat Kejernihan Minyak Goreng Bekas dan Kadar Asam Lemak Bebas Dengan Pemberian Bunga Rosella dan Arang Aktif Cap Gajah. *Jurnal Keguruan dan Ilmu Pengetahuan*. Universitas Muhammadiyah.
- Yana, S. 2015. Analisis pengendalian mutu produk roti pada nusa indah bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).