

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayundari I.P, E. Pratiwi, dan A.S. Putri. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Pada Kue Mochi Sebagai Pewarna Alami*. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Jahe (2017-2021)*. Databoks.katadata.co.id. (Diakses pada April 2023).
- Febriansyah B dan Hadinanto.2009. *Bisnis Kue Mochi "BroMochi"*. Fakultas Teknik. Bangka Belitung.
- Gusnadi D, Taufiq R, dan Baharta E. 2021. *Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung*. Vol.1 No.12. 2883. Bandung.
- Lunga, Athanasia., Merkuria, Karyanti., Linda, Kurniawati. 2017. *Karakteristik Kue Mochi Dengan Ekstrak Daun Jambu Biji Merah (Psidium guajava) Dan Jahe (Zingiber officinale)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 1 (1): 29-34.
- Martiyanti A.A, Fransiska, dan E. Natalia. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange*. Vol. 4 No. 2, e-ISSN 2656-7709. Pontianak.
- Nadhifah D dan Prayoga S. 2020. *Pemanfaatan Biji Kakao Dalam Pembuatan Olahan Selai Cokelat*. Issn 2721-879x Vol 2 (3) 2020: 445-450. Bogor.
- Nafisah A. 2022. *Produksi dan Pemasaran Kue Kering dengan Penambahan Ekstrak Bunga Turi (Sesbania grandiflora)*. Teknologi Industri Pangan. Jember.
- Nurhadi Y.D. 2023. *Dijuluki "Mother of Spices", Tapi Indonesia Bukan Konsumen Rempah Terbesar Dunia*. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/01/10/dijuluki-mother-of-spices-tapi-indonesia-bukan-konsumen-rempah-terbesar-dunia>. (Diakses pada 21 Februari 2023).
- Pakpahan R, Jufrianto.Ng, dan K.A. Sandro. 2019. *Eksperimental Kue Klepon Berbahan Dasar Tepung Kentang dan Tepung Ubi Jalar*. Vol.5 (No. 2) : no. 62 - no. 143. Tangerang.
- Putra G.S. 2019. *Analisis Strategi Bauran Pemasaran 4P*. Fakultas Ekonomi. Jawa Barat.

- Rahayu A.P. 2017. *Pengembangan Pursweto Lava Cake dan Purple Mochi dengan Substitusi Puree Ubi Ungu*. Fakultas Teknik. Yogyakarta.
- Rahmawati A.L. 2019. *Pembuatan Kue Mochi Mogi (Mochi Gizi) Dengan Penambahan Sari Daun Kelor (Moringa oleifera)*. digilib.uns.ac.id. Surakarta.
- Rany A. 2016. *Macam-macam Panelis Dalam Pengujian Organoleptik*. www.academia.edu. (Diakses pada Juli 2023).
- Rohmantin D.A. 2017. *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Pembuatan Wingko Babat di Usaha Kecil Menengah (UKM) "Teguh Jenang"*. Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Sudjoko dan Dzajuly. 2015. *Analisis Antrian Pelayanan Obat Non Racikan di Instalasi Farmasi Rawat Jalan*. J. Administrasi Kesehatan Indonesia. 3(2): 99-107.
- Sukmawati dan Merina. 2019. *Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga*. Volume 25 No. 4 Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Jakarta.
- Surya A.M. 2022. *Produksi dan Pemasaran Donat dengan Penambahan Pasta Wortel*. Teknologi Industri Pangan. Jember.
- Susetyarsi. 2012. *Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang*. J. STIE Semarang. 4(3): 2252-7826.
- Swadani, N. Putu, P. Ari, dan P. Ina. 2017. *Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza L.) Terhadap Karakteristik Donat*. Jurnal ITEPA, 06(01), 40-49.