

DAFTAR PUSTAKA

- Alfard, Ummu. 2023. *Churros Buah Naga*.
<https://www.yummy.co.id/resep/churros-buah-naga-1>.
- Algorni, Wais. 2022. *Churos frozen banyak dicari nih !!! Ide jualan yang kekinian banyak yang sukaaa ! Cobain skrg jugaaa* [Video]. Youtube.
<https://youtu.be/pWV-iFYrPU4>
- Aptindo. 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung*. Jakarta : Terigu Nasional Tahun 2012.
- Asmawati, A., Sunardi, H. and Ihromi, S., 2019. Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), pp.97-106.
- Baihaqie, H.M. and Fitrianiingsih, S.P., 2021, December. Penelusuran Pustaka Perbandingan Potensi Antioksidan pada 4 Jenis Buah Naga (*Hylocereus* sp) untuk Diformulasikan Menjadi Sirup Buah. In *Bandung Conference Series: Pharmacy* (Vol. 1, No. 1, pp. 8-17).
- Dahlia, M., Putri, F.R. and Sonia, H., 2022. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Singkong Pada Produk Churros dan Éclair. *Sarwahita*, 19(01), pp.108-118.
- Dinasty, U.O. and Baharta, E., 2020. Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019. *eProceedings of Applied Science*, 6(1).
- Fatmawati, F., Halik, A., Sutanto, S., Laga, S. and Pance, Y., 2022. Studi Formula Permen Jelly Gelatin Dengan Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus* L. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), pp.267-277.
- FatSecret Platfom Api. 2007. *Kalori Dalam Churros dan Informasi Gizi*.
<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/churros>
- Hastuti, D., Prabowo, R. and Syihabudin, A.A., 2018. Tingkat hen day production (hdp) dan break event point (BEP) usaha ayam ras petelur (*gallus* sp). *Agrifo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 3(2), pp.64-72.
- Herawati, H. and Mulyani, D., 2016. Pengaruh kualitas bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ e-Proceeding*, pp.463-482.
- Herryani, H. and Santi, F.D., 2019. Uji kesukaan terhadap kualitas kue putu ayu dengan substitusi tepung ubi jalar kuning. *Culinaria*, 1(1).
- Indriani, E. 2012. *Churros : Snack Lezat dari Spanyol*.
<http://www.justtryandtaste.com/2012/11/churros-snack-lezat-dari-spanyol.html>

- Ine, N.A., 2022. *Formulasi Sediaan Liptint Dari Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Pewarna Alami* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 JAKARTA).
- Jayanti, P.R., 2010. Kajian Kandungan Senyawa Fungsional Dan Karakteristik Sensoris Es Goyang Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*).
- Karinov. 2020. "Studi Kelayakan Bisnis: Tujuan Dan Manfaatnya." karinov.co.id.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Daftar Komposisi Pangan Indonesia*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Khoirunnisa, R. 2016. *EKSPERIMEN PEMBUATAN KULIT PIE SUBSTITUSI RUMPUT LAUT Eucheuma Cottonii*. Under Graduates thesis, Universitas Negeri Semarang.
- Komposisi Gizi Pangan. 2018. *Buah Naga Merah, segar*. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- Kurnia, F., 2022. *PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L. var. Antin 3) DAN BAYAM MERAH (Amaranthus tricolor L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN SENSORIS CHURROS* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Lamusu, D., 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), pp.9-15.
- Lathif, R. M. 2021. *Analisis Pendapatan dan R/C Ratio Pada Usaha Telur Ayam Lokal dan Telur Ayam dari Jawa Tengah (Studi Kasus pada Pedangan Telur Ayam Lokal dan Telur Ayam dari Jawa Tengah di Pasar Cikurubuk Tasikmalaya)*. (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Lestari, S. and Christy, E., 2020. *TA: KAJIAN FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PRODUKTIVITAS GARAM INDONESIA DIBANDINGKAN DENGAN GARAM AUSTRALIA* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Nasional).
- Mardikaningsih, R., Sinambela, E.A., Retnowati, E., Purwantiningsih, B., Halizah, S.N., Darmawan, D. and Putra, A.R., 2022. Strategi Pengembangan Usahatani Buah Naga di Kecamatan Lawang Kabupaten Malang. *Jurnal Lima Daun Ilmu (MADA)*, 2(1), pp.21-32.
- Maruta, H., 2018. Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), pp.9-28.
- Nurhadi, N.N., 2019. Manajemen Strategi Pemasaran Bauran (Marketing Mix) Perseptif Ekonomi Syariah. *HUMAN FALAH: Jurnal Studi Ekonomi dan Bisnis Islam*, 6(2).

- Oktaviani, E.P., 2014. Kualitas dan aktivitas antioksidan minuman probiotik dengan variasi ekstrak buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknobiologi*, pp.1-15.
- Oktiarni, D., Ratnawati, D. and Anggraini, D.Z., 2012. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien Vol*, 8(2), pp.819-824.
- PUTRI, N., 2019. *EVALUASI MUTU ROTI SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) DENGAN VARIASI TEMPERATUR PENGOVENAN* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Putri, H.T.K., 2016. *Substitusi Ubi Ungu Dalam Pembuatan Produk Sus Ubi Violet Dan Vio Cookies*. Program Studi Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Prakoso, L.O., Yusmaini, M.S. Thadeus dan S. Wiyono. 2017. Perbedaan Efek ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Ekstrak Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi Pangan*. 12 12 (3): 195-202.
- Qisti, N., Nurwidah, A., Padapi, A. and Hariyono, I., 2020. Analisa Kelayakan Usaha Pembuatan Selai Apel di UMS Rappang Storea. *MALLOMO: Journal of Community Service*, 1(1), pp.22-29.
- Rahayu, S.R., 2018. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).
- Ramadhani, N., & Pratiwi, A. C., 2018. *Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak*. 6(2), 53–56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>.
- Rismayanti, D., 2017. *Uji Kadar Protein, Kadar Air Dan Daya Simpan Telur Asin Hasil Pengolahan Dengan Cara Pembuatan Serta Lama Pemeraman Yang Berbeda Sebagai Sumber Belajar Biologi* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Rochmah, M.M., Sofa, A.D., Oktaviys, E.E., Muflihati, I. and Affandi, A.R., 2019. Karakteristik sifat kimia dan organoleptik churros tersubstitusi tepung beras dengan tepung ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), p.74.
- Rusdi, M., 2019. Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada Perusahaan Genting UD. Berkah Jaya. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), pp.83-88.
- Sholehah, D.A., Suwardiah, D.K., Purwidiani, N. and Miranti, M.G., 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan

Puree Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Sifat Organoleptik Churros.

- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Margarin SNI 3354:2014*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2015. *Air Mineral SNI 3553:2015*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Telur Ayam Konsumsi SNI 3926:2008*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2020. *Tepung Jagung SNI 3727:2020*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. *Susu Segar -Bagian 1 : Sapi SNI 3141.1.3:2011*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Garam Konsumsi Beryodium SNI 3556:2010*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Gula Kristal-Bagian 3 : Putih SNI 3140.3:2010*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *Cokelat dan produk-produk cokelat SNI 7934:2014*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Suryanto, R., 2018. Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Artocarpus sp*) Berdasar Masa Masak Optimal Buah. *The Indonesian Green Technology Journal*, 7(1).
- Susanti, R.B., 2023. Analisis Strategi Usaha Penjualan Toko Cicaku. Cake di Kota Karanganyar. *East Journal of Innovative Community Services*, 1(02), pp.67-71.
- Susila Putri, A.C., 2019. *Praktik Penentuan Harga Pokok Produksi Di Kampoeng Gerabah Pagerjuran* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Wahyuni, R., 2011. "Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylicereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan Dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly", *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 2(1). doi: 10.35891/tp.v2i1.482.
- Widayanti, A.D., Prasastono, N. and Mukti, A.B., 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna Dan Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1).