

DAFTAR PUSTAKA

- Bogasari, (2011). Seputar Tepung Terigu.
- Fellows, P.J. (1990). Food Processing Technology Principles And Practise. Woodhead Publishing Ltd. England
- Fernanda, R. (2023). Produksi dan Pemasaran Stik Ubi Madu (Ipomoea). Laporan Tugas Akhir Politeknik Negeri Jember.
- Ginting, e dan suprpto. 2005. Pemanfaatan pati ubi jalar sebagai substitusi terigu pada pembuatan roti manis. Hlm 86-97. Prosiding seminar nasional teknologi inovatif pasca panen untuk pengembangan industri berbasis pertanian, bogor,.
- Harnisah, S.A.(2023). Produksi dan Pemasaran Blue Cookies Dengan Penambahan Alami Bunga Telang (Butter Fly Pea)
- Herman, S. (2013). Pengetahuan Penangan Bahan Pangan Aspek Pengolahan Dan Permasalahannya, (jakarta: kementerian pendidikan dan kebudayaan.
- Ir.m.m. koeswhardani m.si., d. (2006). Pengantar Teknologi Pangan Jakarta
- Irawati, (2017). Kualitas Organoleptik Chiken Nugget Pada Jenis Dan Level Penambahan Pasta Tomat.Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Uji Inderawi Bahan Pangan. Ugm. Yogyakarta.
- Khairunnisa, dkk. (2013). Lumpia Traffic Light : Alternatif Biasnis Jajanan Bergizi, Ekonomis, dan Profitable Dengan Bahan Baku Kulit Pisang Pewarna Sayur. Laporan akhir pkm-k. bogor: institut pertanian bogor.
- Koeswara, S. (2007). Produk Pasta, Beraneka. In Book Pangan (Pp.56-62) 23 April 2013

- Mayastusi, A., (2002). Pengaruh penyimpanan dan pemanggangan terhadap kandungan zat gizi dan daya terima ubi jalar (*Ipomea Batatas* (L.) Lam) Cilembu. Skripsi, Fakultas gizi masyarakat dan sumber daya keluarga, instute pertanian bogor, Bogor.
- Mulyadi. (2007). Akutansi biaya. Yogyakarta. YKPN
- Pratiwi, C. (2023). Produksi dan pemasaran klepon dengan penambahan daging buah sukun. Laporan
- Qomariah, I. (2023). Produksi dan pemasarn minuman herbal instan ekstrak kukenjakayu(kunyit, kencur, jahe, kapulaga, kayu manis). Laporan tugas akhir politeknik negeri jember
- Qoni'ah, C. A. (2023). Produksi dan pemasaran pastel kering isi abon ikan tongkol. Laporan tugas akhir
- Raida agustina, S. H. (2023). Penilaian Sensori Pliek-u yang di fermentasikan secara alami. Jurnal ilmiah mahasiswa pertanian.
- Retno indriati murdijati gardijati, Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keaman, (jakarta: kencana prenadamedia group, 2014)
- Riyanto, bambang. (2001). Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan. Yogyakarta:BPFE.
- Safira, Y.D. (2003) Produksi dan Pemasaran Moringa Spring Roll (Lumpia Daun Kelor). Laporan Tugas Akhir Politeknik Negeri Jember.
- Sanam, A.B., Ida, B.N.S, dan kadek, k.A. (2014). Ketahanan Susu Kambing Peranakan Etawa Post-thawing Pda Penyimpanan lemari es di tinjau dari uji didih dan alkohol. Indonesia medicus veterinus. Vol.3,no.1.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia, (2013). Sni7756:2013 Syarat Mutu Lumpia. Jakarta: badan standarisasi nasional.
- Solihat, K. (2005). "Hati Hati Memilih Ubi Cilembu"
- Standar Nasional Indonesia, (2013). "Minyak Goreng" badan standarisasi nasional 3741

- Sufi, S.Y. (2006). *Aneka Lumpia dan Risoles*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sumudhita, M.W. (1989). *Susu dan Penangannya*. Program Studi Ilmu Produksi Ternak Perah. Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Denpasar.
- Susanto F. (2017) ‘ LED Control System With Cayenne Framework For The Internet of Thing (Iot).’ *J Electron. Control Automot. Eng* 2.1 : 95-100
- Sutrisno, k. (2007). *Produk Pasta Beraneka*. Jakarta : 23 april 2013.
- Wardani, A.K. (2022). *Strategi Pemasaran Pada Pt. Garuda Indonesia (Persero) Tbk.Branch*. Artikel Ilmiah.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : pt. gramedia pustaka utama.
- Yuwono, S. S. (2015). *Pasta Ubi Jalar*.Article.