

DAFTAR PUSTAKA

- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkayan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review. *Agroteknologi*, 15(01), 79-93.
- Anjarsari, N. (2017). Analisis Benefit Cost Ratio dan saluran Pemasaran Usahatani Cabai Besar di Kecamatan Sempu Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Ilmiah*.
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis Kelayakan Usaha dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 2(1), 29-39.
- Dinasty, U. O., Baharta, E., & Gusnandi, D. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. 6(1), 423-427.
- Djaelani, M. A. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang Dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi*, 24(1), 122-127.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hermawan, F. (2015). *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Protein Tinggi dan Sedang Terhadap Daya Terima Grissini Daun Kemangi*. Jakarta: repository.unj.ac.id.
- Ilmi, I. M., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas Minyak Goreng dan Produk Gorengan Selama Penggorengan di Rumah Tangga Indonesia. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan*, 61-65.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Pangan Halal*, 4(2), 7-16.

- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 67-75.
- Kusumawaty, Y. (2018). Strategi Pemasaran Produk Makanan Ringan Khas Riau (Keripik Nenas Dan Rengginang Ubi Kayu). *Jurnal Agribisnis*, 20(2), 124-138.
- Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. (2020). Uji Organoleptik Produk Eco-Enzyme dari Limbah Kulit Buah (Studi Kasus di Kota Semarang).
- Musyawah, I. Y., & Idayanti, D. (2022). Analisis Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan pada Usaha Ibu Bagas di Kecamatan Mamuju. *Jurnal ilmiah Ilmu Manajemen*, 1(1).
- Nabila, A. P. (2023). *Produksi dan Pemasaran Churros dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Pasta Brokoli (Brassica oleracea)*. Jember: sipora.polije.ac.id.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan dan syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Seins dan Teknologi*, 1(3), 147-154.
- Nugroho, A. Y., & Mas'ud, A. A. (2021). Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus pada Usaha Taoge di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Jurnal Koperasi dan Manajemen*, 2(1), 26-37.
- Nuroddin, H., Rosanto, K. H., Wicaksono, D. W., Saeroji, A., & Setiyadi, N. (2022). Inovasi Pembuatan Makanan Tambahan dari Daun Kelor Guna Mencegah Stunting. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 369-374.
- Nuruzzakia, Z. (2023). *Proses Produksi dan Pemasaran Churros dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus)*. Jember: sipora.polije.ac.id.
- Permana, B. (2023). *Produksi dan Pemasaran Brownies Bite In Jar With Dipping Sauce*. Jember: sipora.polije.ac.id.
- Qonitah, C. A. (2023). *Produksi dan Pemasaran Pastel Kering Isi Abon Ikan Tongkol*. Jember: sipora.polije.ac.id.

- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sembiring, A. S., Nurlaila, & Lubis, A. W. (2023). Analisis Harga Pokok Penjualan dan Laba Kontribusi Terhadap Volume Penjualan pada Perum Bulog Divre Sumut. *Journal of Shariah Economic Research*, 7(1), 109-123.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (t.thn.). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Boga*.
- Sulasm, Khalishah, A. N., Mawarni, B., Hidayati, L., Sari F, N. I., & Dhiya, S. S. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Untuk Mengatasi Anemia. *Jurnal Pengemas Kesehatan*, 2(1), 18-25.
- Tisa, R. S., Witri, P., Dadang, R., Agustina, I., & Suprihartono, F. A. (2022). Analisis Mutu Churros Daun Kelor dan Tepung Kacang Merah sebagai Alternatif Makanan Selingan bagi Remaja Putri Anemia. *Jurnal Dizi dan Dietik*, 1(2), 69-77.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analisis Farmasi*, 2(4), 258-262.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., & 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), 1-10.
- Widowati, I., efiyati, S., & Wahyuningtyas, S. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Bakteri Pembusuk Ikan Segar (*Pseudoonas Aeruginosa*). *Jurnal Pelita*, IX(1), 146-157.
- Yusuf, M. (2014). Analisa Break Event Point (BEP) Terhadap Laba Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 4(1), 49-66.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.
- Zainuddin, N. M. (2021). Pembuatan Bubuk Kering dari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dengan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan Untuk Tambahan Makanan Fungsional. *Jurnal Agritechno*, 14(2), 116-121.