

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 36 tahun 2013.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Bawang Putih*. SNI 01-3610-1992. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Mutu dan Cara Uji Tepung Tapioka. SNI 01-3451-2011. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. SNI 3741:2013. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2014. SNI 3163:2014. Standar Mutu Wortel. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium (SNI 013556-2010)*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1999. Syarat Mutu Mentega. SNI 01-2970-1999. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2005. Telur Ayam Segar untuk Konsumsi. SNI 01-3926-2005. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-3926-2006. Tentang Telur Ayam Konsumsi. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- A. Rusdiana. 2014. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Pustaka Setia
- Afiyah, A. 2015. Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus pada Home Industry Cokelat âCozyâ Kademangan Blitar). *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya*, 23(1), 85949.
- Afriyani, Melisa. 2018. Pengendalian Mutu Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada PT Sayuran Siapsaji Kabupaten Bogor Jawa Barat. Laporan Tugas Akhir Mahasiswa. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.

- Amiruddin, Chaerah. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L*) dengan Variasi Suhu Pengering. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Ardiansyah. 2016. 'Pertumbuhan *Salmonella sp.* Dengan Variasi Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum*) Pada Telur Asin'.
- Ariani, J. 2021. Analisa Proses Pembuatan Tepung Tapioka di Kabupaten Musi Banyuasin. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan*, 4 (1), 121–125.
- Arif, Suadi. 2013. Akuntansi biaya. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Arimbi, Nanda Agnesia dan Asrul Bahar. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *Jurnal. Universitas Negeri Surabaya*.
- Arniti, N. L., Septriana, & Nofiantika, F. 2021. Pencegahan Dan Penanggulangan Anemia Terhadap Pengetahuan, Kepatuhan Konsumsi Tablet Tambah Darah Dan Kadar HB Pada Remaja Putri. *Gizido*, 13(7), 1–6.
- Asmarantaka, R. W., Atmakusuma, J., Muflikh, Y. N., & Rosiana, N. 2018. Konsep Pemasaran Agribisnis : Pendekatan Ekonomi Dan Manajemen. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 5(2), 151–172. <https://doi.org/10.29244/jai.2017.5.2.151-172>
- Boediono. 2002. Ekonomi Makro: Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No.1 Edisi 2. Yogyakarta: BPEE.
- Borlinghaus J, Frank A, Martin CHG, Ifeanyi DN, Alan JS. 2014. Allicin : Chemistry and Biological Properties. *Molecules* 2014, 19 : 12591-12618.
- Carabasa-Giribet, M. and Ibarz-Ribas. 2000. Kinetics of colour development in aqueous glucose systems at high temperatures. *J. Food Eng.* 44 (3): 181-189
- Carter. K William. 2009. *Akuntansi Biaya*. Buku 1. Edisi Keempat Belas, Jakarta: Salemba Empat.
- Charu K, Shirvastava Y, Saxena S. 2014. Neutraceutical of Potential of Organosulfur Compounds in Fresh Garlic and Garlic Preparations. *International Journal of Pharma and Bio Science*, 5(1) : (B) 112-126.
- Darojat, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olahan. *Majala Food Review*, Vol. 5. (7): 52-53.
- Datt, K. S, Swati K, Narayan S. T. and Surekha A. 2012. Chemical composition, functional properties and processing of carrot-a review. Association of Food Scientists & Technologists (India). *J Food Sci Technol* (January–February 2012) Vol 49 (1) : 22–32.

- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, D. G. M. 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Djuned Prasanto, dkk. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*). *ODONTO Dental Journal*. UNPAD.
- Fitriani, T.K. 2011. Kajian Penambahan Ekstrak dan Tepung Wortel Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Hee-Joung An. 2005. Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of Louisiana state University and Agricultural and Mechanical College.
- Ismanto Hari. 2022. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Pengorengan Vakum. Balai Besar Pelatihan Pertanian. Batangkaluku. Gowa.
- Kartika dan Bambang. 2001. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kirabira J. B, Kasedde H, Lwanyaga D, “Optimization Of Process Parameters In The Batch Crystallization Of Sodium Chloride From Brine By The Taguchi Method,” *Int. J. Sci. Technol. Res.*, vol. 6 hal. 160–165, Agust 2017.
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*) Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Megananda, Rafaella C. 2022. Sosialisasi Perbaikan Label Kemasan Pangan Pada *Home Industry* di Kelurahan Wonotingal, Kota Semarang. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Mlati, Rima. 2023. Produksi dan Pemasaran Kue Bidaran Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. Program Studi Teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember.
- Moulia, M.N., Syarief, R., Iriani, E.S., Kusumaningrum, H.D., Suyatma, N.E., 2018, Antimikroba Ekstrak Bawang Putih, *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Muftiana, E., & Munawaroh, S. 2016. Kadar Yodium Garam Rumah Tangga di Desa Kreet Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Keperawatan*, 7(1), 22-26.
- Muhalla, Mochamad Hilmi. 2019. Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (*Allium sativum*) Selama Proses Produksi Black Garlic. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember. 62 hal.
- Munawir. 2010. *Analisis Laporan Keuangan Edisi 4*. Liberty. Yogyakarta.

- Mustofa, Bondan Kartika. 2013. Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus Dari Bahan Dasar Pati Garut. *Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.*
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat* dalam Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi.* Graha ilmu. Yogyakarta.
- Noviria, M, Yuwono, S.S and Saparianti, E. 2013. Pembuatan mentega mangga (kajian pengaruh proporsi minyak dan shortening terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mentega mangga). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol. 1 no.1, 15 – 25.
- Putra, D.P. and 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).
- Ramadhani, F. dan Murtini, E.S. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Rifky, Ary F. 2013. *Pengertian Panelis.* <http://www.google.com/amp/s/rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/amp/>.
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y. dan Ma'aruf, A.G. 2013. Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter. *Sains Malaysiana* 42:1707-1714.
- Rukmini, S. 1985. Stabilitas Provitamin A dalam Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). Nomor 1 tahun ke-8. Forum Pasca Sarjana. IPB. Bogor. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26240/Herastuti%20S.%20\(Herni\).pdf;jsessionid=0C54549A6B41A2EF26F7DD792A63C5CB?sequence=1](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/26240/Herastuti%20S.%20(Herni).pdf;jsessionid=0C54549A6B41A2EF26F7DD792A63C5CB?sequence=1)
- Sahara, Eli. 2010. Peningkatan Indeks Warna Kuning Teliur dengan Pemberian Tepung Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) dan Kepala Udang dalam Pakan Pitik. Jurusan Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Sarastani D. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik.* Bogor: Program Diploma IPB.
- Sedán, P. 2020. Substitusi Tepung Tapioka Dengan Tepung Mocaf Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Daun Gedi (*Abelmoschus manihot*). In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 21, Issue 1).
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour.* *Food Chemistry* 77 (2001) 479–488.

- Suastina, IGP Bagus dan Kayana I.G Ngurah. 2014. Analisis Finansial Usaha Agribisnis Peternakan Sapi Potong. *Jurnal Agribisnis*. Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Hal 1-11
- Sudarmaji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. LibertyYogyakarta.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tampubolon, M. 2005. *Manajemen Keuangan*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Warsito, H., M.P., R. and Nurdyansyah, F. 2015 *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Cet. 1. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wibawanto, Nanda Rudy,dkk. 2014. Produksi Serbuk Perwarna Alami Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) dengan Metode Oven Drying. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Wibowo, D. H., Arifin, Z., & Sunarti. 2015. Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 29(1), 59–66.
- Widaningrum, S. Nurdi. 2009. Standarisasi Keripik Sayuran (Wortel) Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Produk Olahan Hortikultura. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian.
- Widyoretno, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Maizena, Tepung Tapioka, dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempeyek.
- Winarsih, H., 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius
- Wulandari, Z. 2018. Karakteristik lisozim dari telur unggas lokal sebagai pemanis. Disertasi Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.
- Yowanda, H. B. 2017. Strategi Pemasaran Penerbangan Berkonsep Low Cost Carrier (LCC) Dan Daya Saing Perusahaan (Studi Pada Maskapai Penerbangan Pt. Garuda Indonesia Citilink). *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya*, 51(2), 168–178.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31(1) : 55-61.
- Zulfanita, R. Eny M, Rinawidiastuti. 2016. Potensi Bawang Putih (*Allium sativum*) Sebagai Anti Bakteri. Universitas Muhammadiyah Purworejo.