

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, S. 2015. Perbedaan kualitas kue nastar hasil eksperimen dengan bahan dasar yang disubstitusi menggunakan tepung gembili. Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Afiyah, A. 2015. Analisa Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry (Studi Kasus pada Home Industry Cokelat aCozya Kademangan Blitar). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 23(1), 85949.
- Agustina, A., & Astuti, N. (2015). Penganekaragaman kue kering berbahan dasar tepung jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, 4(1), 75-83.
- 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>
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751-2009. Tepung terigu sebagai bahan makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011. Biskuit makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3140-3-2010. Gula Pasir. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Mentega. SNI 01-2970-1999. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-0010-2002. Mutu Vanili. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Syarat Mutu Selai Buah. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas l.*) dan tepung jagung (*zea mays*) fermentasi: kajian pustaka [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. 1992. SNI 01-2973-1992. Mutu Kue Kering <http://sisni.bsan.go.id> di akses pada tanggal 10 Februari 2024.

- Huda, S., Sahputra, A., Anggono, W. A., & Wahyuni, R. 2015. Pemanfaatan daun kersen (*Muntingia calabura*) sebagai permen jelly terhadap daya terima konsumen. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(1).
- Irawan, F. (2020). *Produksi Dan Pemasaran Kue Nastar Bebas Gluten* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Kartika dan Bambang. 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kemenkes RI. (2018). Buku Saku Pemantauan Status Gizi (PSG) 2017. B Direktorat Gizi Masyarakat Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- Kifayah, Rofi'ul, and Basori. 2015. "Cookies Berbasis Pati Garut (*Marantha Arundinaceae* L) Dengan Tepung Bekatul Dan Tepung Whole Wheat Sebagai Sumber Serat." *Journal of Agricultural Science* 12(1):62-71.
- Khan MAY, Ramadas D, Mundasada SC, Kumar SN, Chikkanna D. 2015. *Antioxidant and free radical scavenging activities off root extracts of Muntingia calabura*. *Scholar Journal of Applied Medical Sciences (SJAMS)*. 3(6B): 2309-2312.
- Krishnaveni cM dan Dhanalakshmi R. 2014. *Qualitative and Quantitative Study of Phytochemicals in Muntingia Calabura L. Leaf and Fruit*. *World Journal of Pharmaceutical Research*. 3(6): 1687-1696
- Kurnia, D. C. 2020. Pemanfaatan Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.) dalam Penanganan Diabetes Mellitus. *Jurnal BIMFI*, 7(1), 17-25.
- Nasional, B. S. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01-2973-1992. Jakarta.
- Noviyanti, Wahyuni, S & Syukri, Muhammad. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Substitusi Tepung *Wikau Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, Vol. 1 No. 1: 58-66.
- Pitunani, MW., S. Wahyuni & KT. Isamu. 2016. Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies Subtitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman dan Tepung Keladi Termodifikasi. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 1(3): 201-208/.
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno Dwi SISTEM. 2017. 110 Sistem Manajemen Agribisnis Sistem Manajemen Agribisnis.
- Ramadhani, D. F. (2022). *Produksi dan Pemasaran Kue Kering Monde dengan Penambahan Tepung Daun Kelor* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.124 hlm.

- Salam, A. R., Haryotejo, B., Mahatama, E., & Fakhrudin, U. 2012. Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi BSN. (14)*, 117-130.
- Sabikhi, L., & Muchtadi, D. 2017. Nutrient Content and Functional Properties Of Cow's Milk Powder With Different Types And Amounts Of Added Carbohydrates. *International Food Research Journal*, 24(1), 69-75.
- Setyowati, L., Handayani, A. M., Kusumasari, F. C., & Satya, M. C. N. (2023). The Karakteristik Fisik Mie Basah Bebas Gluten dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen: Physical Characteristics of Gluten-Free Wet Noodles with the Addition of Kersen Leaves Powder. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 23(3), 259-264.
- Sudaryani T. 2009. Kualitas Telur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryani A. 2006. Bisnis Kue Kering. Bogor: Penebar Swadaya.
- Suryani, A. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Wibowo, R. A. 2019. *Manajemen Pemasaran*. Radna Andi Wibowo.
- Winarno, F.G.2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yowanda, H. B. 2017. Strategi Pemasaran Penerbangan Berkonsep Low Cost carrier (LCC) Dan Daya Saing UMKM (Studi Pada Maskapai Penerbangan Pt. Garuda Indonesia Citrilink). *Jurnal Administrasi Bisnis SI Universitas Brawijaya*, 51(2), 168-178.
- Yusuf, Muhammad. 2014. "ANALISA BREAK EVENT POINT (BEP) TERHADAP LABA PERUSAHAAN." *Esensi: Jurnal Bisnis dan Manajemen* 4(1).
- Zahara, M. 2018. Kajian Morfologi dan Review Fitokimia Tumbuhan Kersen. *Muntingia calabura. L.*
- Zakaria, N. Z. I., Masnan, M. J., Zakaria, A., & Shakaff, A. Y. M. (2014). A bio-inspired herbal tea flavour assessment technique. *Sensors*, 14(7), 12233-12255.
- Zakaria Zainul Amiruddin. 2007. *Free radical scavenging activity of some plants available in malaysia*. IJPT.6: 87-91