

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, E., Azizah, I., dan Rahayu, N. J. 2021. *Menghitung implementasi biaya variable dengan metode scattergraph. Research in Accounting Journal (RAJ)*, vol 1(2), hal 298-305.
- Alam, J. M., Talukder, M. U., Rahman, M. N., Prodhan, U. K., Huq, A. K. O. *Evaluation of the nutritional and sensory quality of functional breads prepared from whole wheate and soybean flour. Annals. Food Science and Technology*, 14(2), 171–175. www.afst.valahia.ro. 2013.
- Arintika, W. 2014. *Pengaruh Penggunaan Komposisi Campuran Tepung Beras Hitam Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Kadar Serat Dan Mutu Organoleptik* (Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya).
- Assegaf, A. R. 2019. *Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pada PT. Pecel Lele Lela Internasional*, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 20(1).
- Balitbangtan (Badan Penelitian dan Pengembanagn Pertanian). 2016. *Petunjuk Teknis Teknologi Tanam Jajar Legowo*. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian.
- Dhani, A. U. 2020. *Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan pada Industri Rumah Tangga UKM Griya Ketelaqu di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang. Sumber*, 83(3).
- Effendy, E., Musliadi, M., dan Sumarni, S. 2023. *Manajemen Perencanaan Pra Praproduksi, Proses Produksi, dan Nilai Produksi. Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, vol 5(1), hal 4104-4108.
- El Husna, N., Novita, M., dan Rohaya, S. 2013. *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. Agritech*, 33(3), 296-302.
- Hafizah, S., Alamsyah, A., dan Sulastri, Y. 2018. *Rasio Tepung Tapioka, Tepung Ketan dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Sifat Fisikokimia Dodol. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 4(2), 324-332.
- Handayani, Z. Darawati, M. Widiada, IGN. 2019. *Sifat Organoleptik, Kandungan Zat Gizi, dan Daya Terima Iwel Latan untuk Makanan Tambahan Ibu Hamil. Jurnal Gizi Prima*. 4 (1): 59-69.

- Hasibuan H. A., dan Hardika A. P., 2015. *Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung*. *Jurnal Agritech*, 35(4), 377-386.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., dan Haris, H. 2022. *Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor*. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 7-16.
- Junais, I., Brasit, N., dan Latief, R. 2018. *Kajian Strategi Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa*. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 2(5), 15-20.
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. 2017. *Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 58-66.
- Kurniawan, F., Hartini, S., dan Hastuti, D. K. A. K. 2015. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati Dan Gula Reduksi pada Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk)*. In *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Pendidikan Sains X. BI/KI/MA* (pp. 1-10).
- Lestari, T. I., Nurhidajah, N., dan Yusuf, M. 2018. *Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis) dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L.)*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 53-63. <http://103.97.100.145/index.php/JPDG/article/view/3361>
- Midlanda, H. M., Lubis, L. M., dan Lubis, Z. 2014. *Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(4), 20-31.
- Millah, I. I, Wignyanto, dan Dewi, I, A, 2014. *Pembuatan Cookies (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (Mallus sylvestris Mill) Subgrade dan Margarin*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang
- Nurdjanah, S., Nurdin, S. U., Astuti, S., dan Manik, V. E. 2022. *Chemical components, antioxidant activity, and glycemic response values of purple sweet potato products*. *International Journal of Food Science*.
- Nofita, Tutik, dan Ariska R. W., 2019. *Penetapan Kadar Logam Timbal (Pb) dan Seng (Zn) Pada Margarin dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom*. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 2(1), 24-32.
- Novrini, S., dan Danil, M. 2019. *Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi*. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1).

- Pratiwi, E., Putri, A. S., dan Gunantar, D. A. 2020. *Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 15(2), 10-14.
- Rahmawati, A. Y., dan Sutrisno, A. 2015. *Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3), 1152-1159.
- Ratnasari, D. 2021. *Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (Channa Striata)*. Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK), 2(2), 7-14.
- Sari, R., Fadilah, R., dan Sukainah, A. 2020. *Pengaruh substitusi tepung buah mangrove jenis lindur (Bruguiera gymnorhiza) terhadap kualitas mie basah*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 6:1, 65-78.
- Setyorini, E.E.D, dkk. 2018. *Diversifikasi sebagai Strategi untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon di Kecamatan Gempol Pasuruan*. Jurnal Akuntansi dan Manajemen, 3 (2), 57-62
- Singgih, W. D., dan Harijono 2015. *Pengaruh Substitusi Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Kentang Pada Pembuatan Wingko Kentang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4), 1573-1583.
- Sutrisno, A. 2015. *Karakteristik Sirup Glukosa Dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi Dan Konsentrasi α -Amilase): Kajian Pustaka [In Press September 2015]*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4), 1531-1537.
- Tamiya A. C., Darmanto Y. S., dan Anggo A. D. 2020. *Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 2(2), 13-22.
- Yani, A. S. 2017. *Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku Dan Pengawasan Mutu Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi Pada Industri Otomotif*. Business Management Journal, 13(2).
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. 2014. *Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Hewani Tropika, 3(1), 1-5.
- Yuni, S., Sartika, D., dan Fionasari, D. 2021. *Analisis Perilaku Biaya terhadap biaya tetap*. Research in Accounting Journal (RAJ), 1(2), 247-253.