

## DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah, A., & Muhammad Saifi, D. (2015). Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home Industry Cokelat “Cozy” Kademangan Blitar. Brawijaya University.
- Astini, N. L. Y. (2022). Alternatif penggunaan gula palem sebagai pengganti gula pasir dalam pembuatan sponge cake kukus: Alternative use of palm sugar as a substitute for granulated sugar in the manufacture of steamed sponge cake. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(11), 3004-3015.
- Amalia, B. (2014). Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(2)
- Dhae, A., Lole, U. R., & Niron, S. S. (2017). Analisis kelayakan finansial usaha ternak babi di Kabupaten Nagekeo. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(2), 147-154.
- Djaafar, T. F., & Pustika, A. B. (2016). Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141-151.
- Irawan, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundinacea L*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).

- Kurniawan, A., Estiasih, T., & Nugrahini, N. I. P. (2015). Mie Dari Umbi Garut (Maranta Arundinacea L.): Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Listyaningrum, C. E., Affandi, D. R., & Zaman, M. Z. (2018). Pengaruh palm sugar sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik snack bar tepung komposit (ubi ungu, jagung kuning dan kacang tunggak) sebagai snack rendah kalori. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 53-62.
- Muna, S. N., Noviasari, S., & Muzaiifa, M. (2023). Pangan Lokal Sebagai Bahan Baku Produk Bakeri Non-Gluten: Ulasan Jenis dan Karakteristik Produk yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3).
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni, R. (2014). Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) (Doctoral dissertation, Riau University)
- Noviati, T. D., & Purwani, E. (2017). Kadar Beta Karoten dan Daya Terima Cookies Garut dengan Substitusi Tepung Labu Kuning.
- Novietta, L., Nurmadi, R., & Minan, K. (2022). Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM. *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi*

- Permana, B. (2023). *Produksi Dan Pemasaran Brownies Bite In Jar With Dipping Sauce* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- PUTRI, N. (2019). *Evaluasi mutu roti substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) dengan variasi temperatur pengovenan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Rahmawati, D. (2019). *Pengembang Pemasaran Produk Roti dan Pastry dengan Bauran Pemasaran 4P di Sari Good Bakery*. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 233-243.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). *Pemanfaatan tepung garut sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies coklat*. *Prosiding pendidikan teknik boga busana*, 17(1).
- Rusdi, M. (2019). *Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada Perusahaan Genting UD. Berkah Jaya*. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 83-88.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)*[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia.2008. *SNI 3296: 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI 3751: 2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3140: 2010 Gula Kristal –Bagian 3: Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2014. *SNI 3354:2014 Margarin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3556:2010 Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 3743:1995 Gula palma*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2011. *SNI 3743:1995 Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suryanto, R. (2018). Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Artocarpus* sp) Berdasar Masa Masak Optimal Buah. *The Indonesian Green Technology Journal*, 7(1).
- Tanjung, Y. L. R., & Kusnadi, J. (2015). Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autis [in press januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 11-22.