

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Wibowo, faizah hamzah, dan vonny setiaries johan 2014 *pemanfaatan wortel (daucus carota l.) Dalam meningkatkan mutu nugget tempe*, jurnal pertanian, September 2014 Vol. 13 No. 2 : 27-34
- Ananto, Diah Surjani. 2012. *Cita Rasa Asia Dim Sum*. Jakarta Selatan : Gramedia Pustaka.
- Aptindo, 2012. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. Jakarta.
- 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).
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 3926:2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional.2011.*Tapioka*. SNI 3451:2011. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta.
- Basri.,Kurnia Saha Harahap, Andiki Yeloveva. 2021. *Pengolahan dimsum cumi (loligo sp.) dengan penggunaan konsentrasi kecap asin yang berbeda*. Aurelia Journal Vol 2 (2) April 2021
- Djaafar, T.F. 2007. *Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan, dan pencegahannya*. Jurnal Litbang Pertanian. 26(2).1-9.
- Djuned, Prasetyo 2017 *UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK BAWANG PUTIH (Allium sativum)* Dental journal vol 04. Nomer 02 Desember 2017
- Farahita, Yuliana, Junianto dan Nia Kurniawati. 2012 *Karakteristik Kimia Caviar Nilem dalam Perendaman Campuran Larutan Asam Asetat dengan Larutan Garam Selama Penyimpanan Suhu Dingin (5-100C)*. Jurnal Perikanan dan Kelautan: 3 (4), 170.
- Farida, A. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

- Idayanti., S. Darmawati, U. Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba*. Jurnal Kesehatan 1(2): 19-26.
- Kartika, S. 2018. *Analisis Usaha Frozen Food Nugget Ayam Sayur*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Koswara, S.,2008 “Makanan Bergula dan Kerusakan Gigi”, Toko Ebook Online Pangan, Gizi dan Argoindustri
- Lamusu, Darni. 2018. “*Uji Organoleptik*.” Jurnal Pengolahan Pangan 3(1):9-15
- Nugraheni., Satria Bayu Aji., Saptorini. *Kajian Produksi Jamur Kuping (Auricularia auriculajudae) Pada Berbagai Komposisi Media Tanam*. Jurnal AGRINIK.A.Maret-2020. 4(1): 1-14
- Nurhakim Candra, R. 2021. *Produksi dan Pemasaran Stik Buah Naga*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Rosada, M. 2018. *Analisis Usaha Frozen Food Sosis Tongkol Wortel “Tongtel”*. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Rosanti Septia Dewi, 2021. *Analisis usaha dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di desa kembang kecamatan bondowoso kabupaten bondowoso*.
- Sri Purwaningsih 2013 *Perubahan fisiko kimiawi mikrobiologis dan histamin bakasan ikan cakalang (Katsuwonus pelamis, Lin)selama fermentasi dan penyimpanan*, jurnal Teknologi Hasil Perikanan 2013
- [SNI] Standar Nasional Indoenesia. 1992. *SNI 3159: 1992 Bawang Merah*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1995. *SNI 0004: 1995 Lada Putih*. 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. 2013. *SNI 3543: 2013 Bagian 1 Kecap Manis*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2013. SNI 3741: 2013 *Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2015. SNI 3556: 2015 *Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. SNI 3296: 2008 *Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3924: 2009 *Mutu Karkas daging ayam*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
2009. SNI 3751:2009.
- Ulimta Rusda, M. 2022. *Produksi dan Pemasaran "Mamush Risol" (Risoles isi edamame dan Jamur Tiram)*. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- USDA. 2019. National Nutrient Database for Standard Reference: carrots, raw
- Utomo, A.R, Ristiarini, S. & Reynaldo, SR. 2004. *Penentuan Kombinasi Terbaik Penambahan Maltodekstrin De-12 dan Stpp Pada Pengolahan Surimi Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis)*. Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Wibowo, D. H., & Zainul Arifin, S. 2015. *Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo*. Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), 29(1).
- Wicaksana, W. R., Paramastri, B., & Ardyanfitri, H. (2021). *Purchase Intention Produk Frozen Food Berdasarkan Perceived Quality Dan Price Fairness*. *Jurnal Manajemen Dan Inovasi (MANOVA)*, 4(1), 1-12
- Widajanti et al, 2004. *Studi Keamanan Pangan Kimiawi dari Logam Berat Timbal pada Euthynnus Sp , di Perairan Semarang*. J Kesehat Lingkung Indones Vol.3 No.2 Oktober 2004
- Winarno, F, G. Kimia Pangan dan Gizi. Teknologi dan Konsumen. Jakarta : PT Gramedia, 1992

Wu, Q., Tan, Z., Liu, H., Gao, L., Wu, S., Luo, J., Zhang, W., Zhao, T., Yu, J., & Xu, X. 2010. *Chemical characterization of Auricularia auricula polysaccharides and its pharmacological effect on heart antioxidant enzyme activities and left ventricular function in aged mice*. International Journal of, Biological Macromolecules.