

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah Faqih. 2022. “*Analisis Kelayakan Finansial Dan Uji Organoleptik Kue Kering Lidah Kucing Tepung Ubi Jalar Ungu Di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan. Laporan Praktek Kerja Lapang.*” Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Anisa Eka Sulistyarini, Prihastuti Ekawatiningsih S.Pd.,M.Pd. 2021. “*Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Blackie) pada Pembuatan Thumprint Cookies.*” Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana 16 (1). Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ade Krisna Nindyarani, Sutardi, Suparmo. 2011. “*Karakteristik Kimia, Fisika dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas Poiret) dan Produk Olahannya*”. Agritech, Vol. 31, No.4.hal. 12
- Ambarsari, I., Sarjana, S., & Choliq, A. 2009. “*Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar.*” Jurnal standardisasi, 11(3), 212-219. Hal 1-2
- Anisa Sherly, Nisa Widia, Annie Mustika Putri. 2021. “*Fixed Cost Analysis (Case Study In Pinocchio Stores In Duri) Analisis Biaya Tetap (Studi Kasus Pada Toko Pinocchio Di Duri)*”. Research in Accounting Journal. Vol 1(2) 2021:283-290. Hal 1-2
- Agung Abadi Kiswandono. 2011. “*Skrining Senyawa Kimia Dan Pengaruh Metode Maserasi Dan Refluks Pada Biji Kelor (Moringa Oleifera, Lamk) Terhadap Rendemen Ekstrak Yang Dihasilkan*”. Jurnal Sains Natural 1 (2), 126-134. Hal 1-2.
- Anita Sulviani Bungan. 2016. “*Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning*”. Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan. Hal 1-2
- Anonim. 2012. “*Laporan APTINDO Tahun 2012*”. APTINDO. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. “*Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*”. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Arief Yuswanto Nugroh, Anudiyani Amir Mas'ud. 2021. “*Proyeksi Bep, Rc Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang)*”. Journal Koperasi Dan Manajemen 2 (1) 2722-6123. Hal 1-2
- Ali Umar Dhani. 2020. “*Pembuatan Tepung Ubi Ungu Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Pada Industri Rumah Tangga Ukm Griya Ketelaqu Di Kelurahan Plalangan Kecamatan Gunungpati Kota Semarang*”. Jurnal Agribisnis

dan Sosial Ekonomi Pertanian UNPAD. *Agricore* Volume 5 No. 1. e-ISSN No. 2615-714. Hal 1-2.

- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Mentega menurut Ahli Gizi Indonesia
- Anonim. 2019. Kandungan Gizi Kacang Almond menurut Ahli Gizi Indonesia
- Abdul Halim dan Bambang, Supomo. 2005. *Akuntansi Manajemen*. (Yogyakarta: BPFE).
- Anonim. 2002. SNI 01-0010-2002, Standart Mutu Vanili Bubuk. Jakarta: Badan Stanrisasi Nasional.
- Anonim. 2000. SNI 01-3751-2000, Standart Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2014. SNI 3541-2014, Standart Mutu Margarin, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. SNI 3751-2018, Standart Mutu Tepung Terigu, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2023. SNI 3926-2023, Standart Mutu Telur Ayam, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3821-1995, Standart Mutu Tepung Gula, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2020. SNI 3140-1-2020, Standart Mutu Tepung Gula, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2022. SNI 2970-2022, Standart Mutu Susu Bubuk, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3921-1995, Standart Mutu Biji bijian atau kacang kacangan, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2011. SNI 01-2973-2011, Standart Mutu Biskuit (Kue Kering), Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 1995. SNI 01-3744-1995, Standart Mutu Mentega, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Putih Telur menurut FatSecret Indonesia
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Vanilli Essence menurut FatSecret Indonesia
- Anonim. 2018. Kandungan Gizi Vanilla Essence menurut FatSecret Indonesia

- Anonim. 2015. SNI 2970:2015. Tentang Susu Bubuk. Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2010. “*Jenis Makanan yang Mengandung Gluten*”. <https://lifestyle.kompas.com/read/2010/01/25/12000912/jenis.makanan.yang.mengandung.gluten>.
- Dini Nastiti Anjarsari, Bambang Herry Purnomo, Nurhayati Nurhayati. 2017. “*Perancangan Mutu Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Menggunakan Metode Qfd*”. Jurnal Agroteknologi. Vol 11 N0.02. Hal 1-2.
- Darwin Philips. 2013. “*Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*”. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dinky Anjaswari. 2018. “*Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning dan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Antioksidan*”. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Daniel Sului, Erric Soemarto, Nathaniel Alvin, Safiya Nada Arina, Stephanie Lai, Riyan Anggriawan. 2020. “*Pemberdayaan Usaha Kue Kering dan Dampak Pembaharuan Aspek Pemasaran, Operasional, Sumber Daya Manusia dan Finansial*”. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat 2 (2), Hal 117-134.
- Erliana Ginting, Joko S Utomo, Rahmi Yulifianti, M Jusuf. 2011. “*Potensi Ubi Jalar Sebagai Pangan Fungsional*”. Iptek Tanaman Pangan 6 (1), Hal 116-138.
- Eka Ayu Widyawati. 2022. “*Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duschenes). Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Pangan Fungsional dan Kaya Serat*”. Skripsi. Universitas Lampung.
- Eka Afriani, Ismi Azizah, Nurni Juwita Rahayu. 2021. “*Menghitung Implementasi Biaya Variable dengan Metode Scattergraph*”. Research in Accounting Journal. Vol 1(2) 2021:298-305
- Faidliyah Nilna Minah, Siswi Astuti, Jimmy. 2018. “*Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat dan Bergizi*”. Jurnal Industri Inovatif 5 (2), Hal 1-8. Institut Teknologi Nasional Malang.
- Feronika Ratmi Ratnasari. 2018. “*Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Var. Aryamurasaki) Dan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Sifat Kimia-Fisik Flakes*”. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Katolik Widya Karya Malang)

- Fika Punarsari. 2016. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Lokal (*Ipomoea Batatas L.*) Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Terhadap Daya Terima Konsumen”. Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. 2014. “Ubi jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification”. *Jurnal Pangan*, 23(2), Hal 194-207.
- Gill dan Chatton. 2008. “Memahami laporan Keuangan”. Jakarta: Dwi Prabaningtyas.
- Gunawan, A., & Wahyuni, S. F. (2013). “Pengaruh Rasio Keuangan Terhadap Pertumbuhan Laba Pada Perusahaan Perdagangan Di Indonesia”. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 13(1), Hal 63–84.
- Helen C. D. Tuhumury, La Ega, Nuram Keliobas. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Kering”. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 7(1): 30-35, Th 2018. ISSN 2302-9218 (Print) ISSN 2620-9721 (Online). DOI: 10.30598/jagritekno.2018.7.1.30.  
<http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno>
- Hesty Wulandari, Budi Wibowotomo, Wiwik Wahyuni. 2023. “Efektivitas Penggunaan Tepung Pisang Candi (*Musa paradisiacal Fa Corniculata*) Dalam Pengaplikasian Cookies Lidah Kucing Ditinjau Dari Sifat Kimia Dan Sifat Fisik”. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Volume 5 No 1. P-ISSN: 2656-0623. E-ISSN: 2684-8252. 1 Februari 2023. Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Malang
- Hardoko L, Hendarto, Siregar TM. (2010). “Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti Tawar”. *Jurnal teknologi Industri Pangan* 21(1): Hal 25-32.
- Horngren *et. All.* 2006. *Akuntansi*. (Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia, Edisi ke-6,).
- Indrie Ambarsari, Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. “Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar”. Penerapan SNI Produk Pupuk Fosfat Alam untuk Pertanian di BPTP Jawa Tengah. [2 Oktober 2009]
- Ira B. Hubner, Amelia Lindy, Nurintan dan Juliana. 2020. “Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing”. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* Vol. 6 (No.2); 56-105. ISSN: 2442-5222. e-ISSN: 2655-8165.  
<https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality>

- Islahuzzaman. 2012. *Istilah-Istilah Akuntansi & Auditing*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Ilham Budhiman, 2024. “5 Rekomendasi Tepung Terigu Protein Sedanf Terbaik Disertai Kelebihan dan Kekurangannya”. Editor Mukhammad Iqbal
- Kurniadi, Irma Rahman Kurniadin. 2021. “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Thesis. Universitas Negeri Padang
- Kasmir dan Jakfar. 2010. “Studi Kelayakan Bisnis”. Kencana Prenada Media Grup: Jakarta.
- Kartika Sari. 2022. “Bolu Panggang Tinggi Serat Pangan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Untuk Alternatif Kudapan Dalam Pencegahan Penyakit Tidak Menular”. Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Lilik Ayuningsih, Wika Rinawati, S.Pd., M.Pd. 2022. “Pengembangan Kue Lidah Kucing dari Substitusi Tepung Ubi Ungu”. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 17 (1), Hal 1-2
- Lestari, F. A. (2017). “Analisis Pengaruh Efisiensi Modal Kerja, Likuiditas Dan Leverage Terhadap Profitabilitas”.
- Loretha Natalia Sambar, Haryono Semangun dan Budhi Prasetyo. 2013. “Ubi Jalar Ungu Papua Sebagai Sumber Antioksidan”. Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning 10 (3), Hal 72-77
- Muhammad Rijal, Nur Alim Natsir, Idrus Sere. 2019. “Analisa Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas var Ayumurasaki*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven”. Jurnal biotek Volume 7 No. 1 Tahun 2019. <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/biotek/index>
- Merry Indriyani, Yuli Hartati, Sartono, Afriyana Siregar. 2022. “Karakteristik Sifat Sensori dan Gaya Terima Cookies Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Tepung Sukun”. Jurnal Gizi dan Kesehatan Vol 2 No. 2. ISSN: 2829-2057. E-ISSN 2829-2014. Hal 1-2.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nadia Karomatul Izza, Nanik Hamidah, S. Gz, M Gizi, Dr Yahmi Ira S,STP, M.Si. 2019. “Kadar Lemak dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah”. Jurnal Gizi 8 (2), Hal 106-114.

- Ningsih, A. A., Hasanah, N., & Prihatni, R. (2017). “Pengaruh Perbedaan Temporer Antara Laba Akuntansi Dan Pajak, Proprietary Cost, Dan Likuiditas Terhadap Pertumbuhan Laba”, 12 (1), Hal 64–83.
- Nur Fadhilah. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Daya Terima Kue Kering (Modifikasi Kue Nastar)”. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Nida El Husna, melly Novita, Syrifah Rohaya. 2013. “Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya”. *Agritech* 33 (3), Hal 296-302.
- Syafriani, Elvira Harmia. 2023. “Pengembangan Usaha Petani Ubi Ungu di Rokan Hilir”. *Jurnal Medika*. Vol. 2 No. 1, Maret 2023 Hal. 1-6. Universitas Pahlawan.
- Rani Fitri Pranita. 2018. “Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus”. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. (Publikasi Ilmiah).
- Rahim, Abd dan Hastuti, Diah Retno Dwi SISTEM. 2017. *110 “Sistem Manajemen Agribisnis Sistem Manajemen Agribisnis”*.
- Ricca Claudia, Teti Estiasih, Dian Widya Ningtyas, Endrika Widyastuti. 2015. “Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1589-1595 Hal 1-2
- Rinjani Alam Pratiwi. 2020. “Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan”. *Jurnal Triton*, Vol. 11 No. 2: Hal 42-50. e ISSN : 2745-3650, p ISSN :2085-3823. <http://jurnal.polbangtanmanokwari.ac.id>
- Riandhita Eri Werdani, Nurul Imani Kurniawati, Johan Bhimo Sukoco, Anafil Windriya, Dian Iskandar. 2020. “Pelatihan pemasaran produk homemade melalui sosial media”. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 4 (1), Hal 1-5, 2020.
- Raynaldi Syarief Armanzah, Tri Yuni Hendrawati. 2016. “Pengaruh Waktu Maserasi Zat Antosianin Sebagai Pewarna Alamu dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L, Poir*)”. *Prosiding Semnastek*. P – ISSN: 2407-1846. E-ISSN: 2460-8416. [jurnal.umj.ac.index.php/semnastek](http://jurnal.umj.ac.index.php/semnastek). Hal 1-2.
- Rayburn Gayle L., 1995. “*Cost Accounting*”. Sixth edition. Higher Education group.
- Stadellman, W.J. dan O.J. Cotteril, 1995. “*Egg Science and Technology*”. 4th ed. teh Avi Publishing Co. Inc. New York.

- Subagyo, Ahmad. 2007. "*Studi Kelayakan: Teori dan Aplikasi*". PT Elex Media Komputindo: Jakarta.
- Sekar Arum Denok Eka Oktaviana, Choirul Anna Nur Afifah, Lucia Tri Pangesthi, Dwi Kristiastuti Suwardiah. 2023. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kering Lidah Kucing*. Jurnal Tata Boga (JTB) Vo. 12 No. 1, Hal 040-049 ISSN: 2301-5012. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Ulya Sarofa, Dhini Anggrahini, Sri Winarti. 2012. *Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Teknik Kimia 3 (1), Hal 207-214, 2012.
- Umar, Husain. 2007. "*Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*". PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yasa. Boga. 2012. "*Terampil Membuat Kue Kering*", Jakarta: Gramedia Pustaka