

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, A. M. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Pada Pembuatan Cendol Tepung Hunkwe Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Arziyah, D., Yusmita, L., Wijayanti, R. 2022. *Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir*. Jurnal Hasil Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Ekskata
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI-1-3816-1995 Syarat Mutu Santan Cair*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *SNI 01-3541-2002. Margarin*.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3821-1995. Tepung Gula*.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3744-1995. Mentega*.
- Damanik K. I., Sasongko G. 2015. *Pengantar Ilmu Ekonomi: Mikro Ekonomi*. Jurnal Pengantar Ekonomi
- Elias, G.P. 1996. *Rahasia Telur*. Balai Pustaka. Jakarta
- Hansen, D. Mowen, M., 2013. *Akuntansi Manajerial, Buku 1, Edisi 8, Salemba Empat*. Jakarta
- Hidayat L., Halim S. 2013. *Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan*. Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan
- Horngren, C.T., Datar, S.M., & Rajan, M.V. (2018). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson.
- Kholifasari, L. (2008). *Pengaruh Substitusi Tepung Hunkwe Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Chips Tempe*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Kusumawati, A., dan Fitriyeni, L., (2017), *Pengendalian Kualitas Proses Pengemasan Gula Dengan Pendekatan Six Sigma*. Jurnal Sistem dan Manajemen Industri Vol 1 No 1 Juli 2017, 43-48 p-ISSN 2580-2887, eISSN 2580-2895.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.259-267, Vol. 2 No 4 p.259- 267.

- Miranti M. G., Astutui N., Handajani S. 2018. *Pembuatan Kue Kering Berbasis Kearifan Lokal di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian Respon Pelatihan)*. Jurnal Abdi
- Murti, T. ., & Hidayat, T. (2009). *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavor Keju*. Universitas Gajah Muda
- Pramudito, P., Rachim, F. 2023. *Pembuatan Kue Kering Sagu Keju dengan Menggunakan Substitusi Tepung Kulit Singkong*. Jurnal Gastronomi Indonesia
- Rahim, Abd. dan Hastuti, Riah Retno Dwi 2007. *Ekonomika Pertanian, Pengantar Teori dan Kasus, Penebar Swadaya*.
- Rozi F., Shuwiandi K. 2022. *Analisa Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual PT. Selera Rodjo Abadi*. Worksheet: Jurnal Akuntansi.
- Soekarto, S.T.1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Suryani C. L., Murti S. T. C., Ardiyan A., Setyowati A. 2018. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius) dan Fraksi-Fraksinya*. Agritech
- Su, T. C. et al. .2021. 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1–17. doi:10.3390/foods10040836.
- Sukasih, E., Prabawati, S., Hidayat, T. (2009). *Optimasi Kecukupan Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan*. Jurnal Pascapanen 6(1) 2009: 34-42. Bogor
- Triandini I., Wangiyana I. 2022. *Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk The Herbal Hutan*. Jurnal Silva samalas: Journal of Forestry and Plant Science.
- Tiyani, U., Suharti and Andriani, S. (2020) 'Formulasi dan uji organoleptik teh celup daun Kersen (*Muntingia calabura L.*) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai penghangat tubuh'. *Journal of Holistic and Health Science*, 4(1), pp. 43–49.
- Wijaya H., Novitasari, Jubaidah S. 2018. *Pernamdingan Metode Ekstraksi*

*Terhadap Rendemen Ekstrak Daun Rambui Laut (Sonneratia caseolaris L. Engl).* Jurnal Ilmiah Manuntung  
Winarno, F.G. 1993 dan Fernandez, I.E. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya.* cetakan 1. Brio Press. Bogor

Winarno. (2002). *Flavor Bagi Industri Pangan.* Biotekindo. Bogor

Wisti A. P. C. 2011. *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu.* Semarang