

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, A. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Ardiningtyas, C. S., Romadhoni, I. F., Dewi, I. H. P., & Sutiadiningsih, A. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Penambahan Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Substitusi Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 91-102.
- Arnold, P. W., Nainggolan, P., & Damanik, D. (2020). Analisis kelayakan usaha dan strategi pengembangan industri kecil tempe di Kelurahan Setia Negara Kecamatan Siantar Sitalasari. *Jurnal Ekuilnomi*, 2(1), 29-39.
- Astawan, M. (2010). Pengantar Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit IPB Press.
- Ayuningsih, L., & Rinawati, W. (2022). Pengembangan Kue Lidah Kucing dari Subtitusi Tepung Ubi Unggu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Faiza, A., & Kumalasari, I. D. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Mikrobiologi pada Sirup. *Sainteks*, 21(1), 25-31.
- Fitriani, D., & Luthfiana, C. (2023). Penggunaan tepung pati garut dalam pembuatan nastar. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 4(2), 57-67.
- Fitri, L. (2018). Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Volume Produksi. *Manager: Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(1), 31-44.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 7-16.
- Melyandra, T., Dara, N. T., & Nurjanah, D. (2024). Pelatihan Usaha Baru dengan Pemanfaatan Umbi Garut sebagai Bahan Dasar, Cookies Umbi Garut “Cosut” Pencegah Maag Segala Usia. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(3), 377-387.
- Nurhadi, B. (2015). Ilmu Pangan: Prinsip dan Teknologi. Graha Ilmu.
- Nofita, N., Tutik, T., & Ariska, R. W. (2019). Penetapan Kadar Logam Timbal (Pb) Dan Seng (Zn) Pada Margarin Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *JFM (Jurnal Farmasi Malahayati)*, 2(1).
- Putra, M. H., Hartono, R., Halimi, A. D., Cahyono, H., Ariyanto, A. F., & Sektiono, M. W. A. (2024). Implementasi Mesin Pengaduk Selai Nanas

Pasir Kelud sebagai Peningkatan Produktivitas di Kelompok Wanita Tani Desa Babadan, Ngancar–Kediri. *Sewagati*, 8(4).

Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Tepung Garut sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Coklat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).

Setyaningsih, D. (2010). *Ilmu Organoleptik: Prinsip dan Metode Penilaian Sensoris untuk Produk Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Susetyo, D. P., Firmansyah, D., & Aisah, A. S. (2021). Perubahan Biaya Operasional Dan Jumlah Penjualan Terhadap Laba Bersih Sebelum Dan Pada Masa Pandemic Covid-19 (Studi Pada PT. Nuansa Ilham Prima Sukabumi). *Jurnal SEKURITAS (Saham, Ekonomi, Keuangan Dan Investasi)*, 4(3), 208-219.

Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & 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), 13-21.

Tin, N. H., & Anggraini, E. (2023). Potato Flour Substitution On Nastar Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 136-141.

Utami, F. N. A., Amalia, R. R., & Ningsih, Y. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Tapioka Pak Rasio di Kecamatan Jorong. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 8(2), 154–164. <https://doi.org/10.34128/jtai.v8i2.147>

Utami, L., Azzindani, R., Suandi, S., Pahmi, S., Wardhani, K., & Algifari, M. D. (2024). Sosialisasi Perhitungan Harga Pokok Penjualan dan Harga Jual Produk Pada Pelaku UMKM di Desa Sade Kabupaten Lombok Tengah. *Devote : Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 3(2), 106–109.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.