

DAFTAR PUSTAKA

- Athifah, K. S., & Sachriani, I. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*) Pada Cobe Es Krin Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Diliyani, M., & Hermanto, B. (2022). Nilai Tambah Dan Kelayakan Usaha Ubi Kayu Menjadi Tepung Tapioka Pada Pt. Hari Sejahtera Tapioka Dusun III Sei Basah Di Desa Tadukan Raga Kecamatan Stm Hilir Kabupaten Deli Serdang. *Journal of Health and Medical Science*, 140-156.
- Elvani, S. (2015). Analisis Nilai Tambah dan Pendapatan Serta Strategi Pengembangan Pada Agroindustri Alen-Alen dan Tiwul Instan di Kabupaten Trenggalek.
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan ekstrak kulit ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai bahan pewarna alternatif untuk pengamatan mikroskopis *Paramecium* sp. dalam pembelajaran biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1-7.
- Febrianti, S., Dipokusumo, B., & Nursan, M. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Berbahan Baku Kedelai Di Kecamatan Alas Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Agrimansion*, 24(2), 324-336.
- Firnanda, F. A., & Tamami, N. D. B. (2021). Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai Bahan Baku Keripik di UD. Sinar Gemilang Desa Bobol Kecamatan Sekar Kabupaten Bojonegoro. *Agrisience*, 2(2).
- Gary, S. R. (2020). Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (*Saccharum Officinarum* Linn.) dan Palam (*Arenga Pinnata* Merr.) Terhadap Diabetes. *JFARM-Jurnal Farmasi*, 2(1), 7-12
- Hasanah, U., & Mayshuri, D. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sale Pisang di Kabupaten Kebumen The Value Added Analysis of Sale Pisang Agroindustry in Kebumen Regency. *Ilmu Pertanian (Agric Sci)*, 18(3), 141-9.
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan kadar antosianin ubi ungu segar dan tepung ubi ungu varietas lokal dan antin 3 pada beberapa alat pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313-320
- 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

- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada cv salwa meubel. *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi (Jurnal Akuntansi, Pajak dan Manajemen)*, 5(9), 18-29.
- Maradita, Fendy. (2024). Analisis Inovasi Produk Dan Orientasi Pasar Terhadap Keunggulan Bersaing Peoduk Mie Instan Jagung (Mieso)
- Noer, S.W. Mohammad, W. dan Kardiman. 2017. Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) berbagai varietas sebagai bahan baku pembuatan kue bolu kukus. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 11(2): 42-50
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 119-132.
- Rosidah, R. (2014). Potensi ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Shalihiy, W., & Dameswary, A. H. (2024). Increasing The Added Vallue Of Purple Sweer Potatao Layer Cakes As A Food Diversification Effort (Case Study : Dapoer Lopita). *Jurnal Agrosains: Karya Kreatif dan Inovatif*, 9(2), 82-91
- Ula, A. I., Insani, G. T., Sulistiono, S., & Rahmawati, I. (2024, February). Karakterisasi Morfologi Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan, Sains dan Pembelajaran* (Vol. 3, No. 1, pp. 206-211).
- Walfindo, I., Putri, M. A., Fiodita, S., Pati, J. R. N. J. T., & Tuo, K. (2022). Nilai Tambah Ubi Jalar Ungu Menjadi Olahan Pue Susu Ubi Ungu di Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Agribisnis*, 8(1)
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68
- Yudiastuti, S. O. N., & Wijaya, R. (2021). Analisis Nilai Tambah Edamame Melalui Penanganan Pasca Panen menggunakan Air Berozon. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 1-6.
- Yulianti, T., & Prihtanti, T. M. (2020). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Tempe Di Kedungjenar, Kabupaten Blora, Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4(4), 882–892
- Zukryandry, Z., Fitri, A., & Hidayat, B. (2021). Nilai Tambah dan Sikap Konsumen Produk Brownies Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein. *Agrimor*, 6(2), 53-59.