

DAFTAR PUSTAKA

- 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).
- Astuti, E. N. T. ANALISA PENETAPAN (Critical Control Point) CCP PADA PROSES CLEANING DAN MILLING DI MIL M, N, O PT. ISM Bogasari Flour Mills divisi Tanjung Priok Jakarta.
- Boesono, H., Anggoro, S., & Bambang, A. N. (2011). Laju tangkap dan analisis usaha penangkapan lobster (*Panulirus* sp) dengan jaring lobster (Gillnet Monofilament) di Perairan Kabupaten Kebumen. *Jurnal Saintek Perikanan*, 7(1), 77-87.
- Indonesia, Standar Nasional. "Baking soda sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2004). SNI 15-2049-2004
- Indonesia, Standar Nasional. "Biji Wijen sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (1992). SNI 01-3176-1992
- Indonesia, Standar Nasional. "Gula sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2010). SNI 3140.3:2010
- Indonesia, Standar Nasional. "Jahe sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (1994). SNI 01-3393-1994
- Indonesia, Standar Nasional. "Margarin sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2014). SNI 3541:2014
- Indonesia, Standar Nasional. "Minyak goreng." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2013). SNI 3741:2013
- Indonesia, Standar Nasional. "Telur sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2006). SNI 01-3926-2
- Indonesia, Standar Nasional. "Tepung terigu sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2009). SNI 3751:2009
- Jayanti, R. D., Mahfudz, L. D., & Kismiati, S. (2017). Pengaruh penggunaan ampas kecap dalam ransum terhadap kadar protein, lemak dan kalsium kuning telur itik mojosari. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(3), 126-133.

- Maelani, M., Kurniawansyah, K., Suprianto, S., & Sudiyarti, N. (2024). bahasa indonesia. *Jurnal Manajemen*, 14(1), 47-55.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarmo, N. S. (2021). Analisis break even point (BEP). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21-28.
- Marina, Rina, and Endang Puji Astuti. "Potensi daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan mangkokan (*Notopanax scutellarium*) sebagai repelen nyamuk *Aedes albopictus*." *Aspirator Journal of Vector-Borne Diseases* 4.2 (2012): 54067.
- Mubarak, M. Zainun Syauqil, Ahmad Mundzir Romdhani, and Mochtar Nova Mulyadi. "Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Ph dan respons organoleptik nira siwalan (*Borassus flabillier*) selama penyimpanan." *Journal of Tropical AgriFood* 5.2 (2023): 62-72.
- Munawiroh, S. Z., Permatasari, A., & Chabib, L. (2019). Pengembangan Formula Nanoemulsi Air dalam Minyak Biji Anggur (*Vitis vinifera* L.) sebagai Basis Lipstik. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 2(4), 181-191.
- Muningsih, Nurrita Sri. "Eksperimen pembuatan onde-onde ketawa substitusi tepung singkong." *Food Science and Culinary Education Journal* 2.1 (2013).
- Prabhaningrum, A. A. S. D. A., Suamba, I. K., & Wijayanti, P. U. (2016). Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT Alove Bali. *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 5(1), 1-10.
- Rusmiati, R., Nurnasrina, N., & Sunandar, H. (2023). Implementasi Fungsi Pengawasan dan Pengendalian Bank Syariah di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Utama*, 2(2), 155-161.
- Rustina, W. W. (2012). *Pemanfaatan Susu Sapi untuk Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Protein, Asam Total, Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sari, D. N. (2023). *Produksi dan Pemasaran Onde-Onde Ketawa Penambahan Buah Bit* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Satriani, Dina, and Vina Vijaya Kusuma. "Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan." *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)* 4.2 (2020): 438-453.

- Sembiring, Anggi Safitri, and Arnida Wahyuni Lubis. "Analisis harga pokok penjualan dan laba kontribusi terhadap volume penjualan pada Perum Bulog Divre Sumut. *Journal of Shariah Economics Research* 7.1 (2023): 109-123
- Smanto, H. (2022). $\neg$ uji organoleptik keripik udang (*L. Vannamei*) hasil Penggorengan vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58.
- Supriyadi, Anton, and Lucia Tri Pangesthi. "Pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterphyllus*) terhadap mutu organoleptik kue onde-onde ketawa." *Jurnal Tata Boga* 3.1 (2014): 225-233.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Suwatiningsih, D., Safitri, R. A., & Setyaningrum, D. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Olahan Tahu Sebagai Upaya Penanggulangan Kemiskinan di Desa Tambakrejo. *Abdimas Galuh*, 6(2), 2092-2013.
- Syarif, Wirnelis. "PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA TERHADAP KUALITAS KUE ONDE-ONDE KETAWA." *Jurnal Kapita Selektia Geografi* 2.8 (2019): 188-205.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). JURNAL REVIEW: POTENSI CINCAU HITAM (*Mesona palustris* Bl.), DAUN PANDAN (*Pandanus amaryllifolius*) DAN KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) SEBAGAI BAHAN BAKU MINUMAN HERBAL FUNGSIONAL [IN PRESS OKTOBER 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128-136.
- Tri Cintya, Nanda. *Pengaruh Citra Merek, Motivasi Dan Sikap Konsumen Terhadap Keputusan Memilih Asuransi Takaful Keluarga Bengkulu*. Diss. IAIN BENGKULU, 2019.
- Umela, S. (2016). Analisis mutu es krim kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dan susu sapi segar. *Jurnal Technopreneur (Jtech)*, 4(2), 131-137.