

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M. P., Hudiah, A., & Haerani. (2022). Penerimaan Krim dengan Penambahan Jamur Tiram. *KNOWLEDGE : Jurnal Inovasi Hasil Penelitian Dan Pengembangan*, 2(1), 1–23.
- Amarul, & Supriatna, Y. (2016). Kesadaran Masyarakat tentang Label Halal dalam Mempengaruhi Minat Beli Konsumen di Kota Serang. *Jurnal Manajemen Perusahaan*, 1(2), 1–23.
- Amir, B. A. P., Ridawati, & Cahyana, C. (2024). Pengaruh Penggunaan Sari Kluwek pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Organoleptik. *Garina*, 16(2), 91–101. <https://doi.org/10.69697/garina.v16i2.127>
- 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. <https://doi.org/10.36985/ekuilnomi.v2i1.349>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Aulia, N. A. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Proses Kerja Ragi Instan. *El-Hijaz*, 1(1).
- Chalifaturrachim, G. A. N., & Sofyaningsih, M. (2022). Pemanfaatan Tepung Bit (Beta vulgaris) dalam Pembuatan Bakpao Isi Bulgogi sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi dan Tinggi Serat Pangan. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 7(2), 162–172. <https://doi.org/10.22236/argipa.v7i2.10735>
- Djamila, S., Budiati, T., Iswahyono, F., & Bahariawan, A. (2016). Perbaikan Proses Pembuatan Bakpao Sehat dan Nikmat di Kelompok Pengusaha Bakpao Tegal Besar-Jember. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 130–134. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v1i2.286>
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan Kacang-kacangan sebagai Bahan Baku Sumber Protein Untuk Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134–144. <https://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/57>
- Hanifan, F. (2014). *Pengaruh Substitusi Sari Umbi Bit (Beta vulgaris L.) Terhadap Kadar Kalium, Pigmen dan Mutu Organoleptik Permen Jeli*. 1–136.
- Hasna, N. A., & Purnama, R. A. (2021). Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Kualitas Terhadap Harga Jual yang Terdapat di PT. Akasha Wira International Tbk. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, 2(1), 214–231.

- Heni, A. R., Elazmanawati, L., & Nanda, I. A. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasis Substitusi Terigu dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus altilis* F.) dan Pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 20–26.
- Hidayati, N. F., & Swasono, M. A. H. (2021). Pengaruh penambahan tepung sortgum dan bit root terhadap karakteristik flake. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 287–295. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2682>
- Imanningsih, N. (2013). Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1), 1–5.
- Kadriyani, E., Mislinawati, & Aksarina. (2022). Penerapan Biaya Diferensial dalam Rangka Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada Kupu Brownies Atjeh, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Vol.9*, 9(2), 114–128.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594–601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. In *eBookPangan.com*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lubis, R. E., Yulianti, N. L., & Widia, I. W. (2020). Studi Beban Pendinginan Ikan Menggunakan Brine dengan Jenis Garam dan Konsentrasi Berbeda. *JURNAL BETA (BIOSISTEM DAN TEKNIK PERTANIAN)*, 8(1), 71–78.
- Maharani, A., & Elida, E. (2024). Quality Of Bakpao With The Use Of Different Steaming Equipment. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 291. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v5i2.15339>
- Maimunah, S., Amila, A., Kenedy Marpaung, J., Irennius Girsang, V., & Syapitri, H. (2021). Karakteristik dan Skrinning Fitokimia dari tepung Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Forte Journal*, 1(2), 139–145. <https://doi.org/10.51771/fj.v1i2.141>
- Muhammad, M., Za, N., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A. F., Ridho, M., Sebayang, A., & Kimia, P. T. (2023). Pengembangan Potensi Air Laut Menjadi Garam Industri Dan Garam Konsumsi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Rumah Prisma Di Desa Batuphat Barat Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 2(1), 35–50.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Guttifera, Sari, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (Clarias)*, 3(1), 1–5.

- Nst, N., Fadhilah, I., & Siahaan, D. D. P. (2023). Analisis Keuntungan Dan Kerugian Umkm Trifhting Di Martubung Medan. *Jurnal Sains Riset*, 13(3), 817–821. <https://doi.org/10.47647/jsr.v13i3.1964>
- Nugroho, A. Y., & Mas'ud, A. A. (2021). Proyeksi BEP, RC Ratio dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Jurnal Koperasi Dan Manajemen*, 2(1), 26–37. <http://journal.stiekop.ac.id/index.php/komastie>
- Prasetyo, B. H., Rubiono, G., & Suryadhianto, U. (2020). Pengaruh Jumlah Sudu Pengaduk Terhadap Pola Pencampuran dan Konsumsi Daya Listrik pada Mixer Vertikal. *Jurnal V-Mac*, 5(1), 9–12.
- Pratiwi, I., S. Wahyuni, & R. H. F. Faradilla. (2020). Pengaruh Formulasi Berbagai Jenis Tepung Pangan Lokal Terhadap Nilai Proksimat Produk Biskuit : Studi Kepustakaan. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 2798–2700.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung MOCAF dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(01), 21–27.
- Priangani, A. (2023). Memperkuat Manajemen Pemasaran dalam Konteks Persaingan Global. *Jurnal Kebangsaan*, 2(4), 1–9.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131.
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1.3243>
- Rifkowaty, E. E., SP, I., Sibuea, B. P., Sariyanti, D., & Sari, S. A. (2021). Analisis Mutu Margarin Dengan Perbandingan Bahan Baku Minyak Goreng Kelapa : Minyak Goreng Sawit. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 1(2), 86–92. <https://doi.org/10.58466/lipida.v1i2.1371>
- Rizqullah, A. R., & Elida, E. (2022). Analysis Using Of Different Liquids of the Bakpao Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 68. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.343>
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao hanjeli sebagai alternatif kudapan sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1–6.
- Samosir, O. M., Marpaung, R. G., & Laia, T. (2019). Respon kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) terhadap pemberian unsur mikro. *Jurnal Agrotekda*, 3(2), 74–83.
- Setyaningsih, Y., Muktamiroh, H., Irmarahayu, A., & Aryandi, B. B. (2024). Peningkatan Pengetahuan Tentang Alat Bahan, Pengolahan Dan Pengemasan Makanan Pada Pelaku Usaha Kecil Menengah. *Ikra-Ith Abdimas*, 8(1), 108–114. <https://doi.org/10.37817/ikra-ithabdimas.v8i1.3140>

- Shatia, A. R., Murlida, E., & Rohaya, S. (2022). Studi Pembuatan Roti Tawar Menggunakan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 386–394. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20098>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Sugiastawa, I. M., Wartini, N. M., & Arnata, I. W. (2021). Pengaruh pH Awal dan Suhu Penyimpanan terhadap Stabilitas Betasianin Ekstrak Pewarna dari Bunga Kenop (*Gomphrena globosa* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(4), 439. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.i04.p02>
- Susanto, C. (2019). Perancangan Sistem Informasi Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perbandingan Full Costing & Variable Costing pada PT. Makassar Mega Prima. *Seminar Nasional Komunikasi Dan Informatika*, 1(1), 136–142. <https://202.89.117.136/index.php/snki/article/view/2584%0Ahttps://202.89.117.136/index.php/snki/article/viewFile/2584/1246>
- Sustiyatik, E., & Setiono, B. A. (2019). Pengaruh Product, Price, Promotion, dan Place Terhadap Loyalitas Konsumen. *Jurnal Aplikasi Pelayaran Dan Kepelabuhanan*, 10(1), 75–84.
- Taroreh, B. F. W., Pangemanan, S. S., & Suwetja, I. G. (2021). Analisis Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Cv. Verel Tri Putra Mandiri Analysis of Selling Price Determination Using Cost Plus Pricing Method With Full Costing Approach on Cv. Verel Tri Putra Man. *Jurnal EMBA*, 9(3), 607–618.
- Wahyudi, V. A., Anjarsari, S. A., Wachid, M., Pangan, P. T., Pertanian-Peternakan, F., & Malang, U. M. (2022). Kajian Efektivitas Temperatur dan Waktu Proofing (*Saccharomyces cerevisiae*) terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Roti Manis. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4640–4655.
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17–23.
- Yanto, E., Halid, A., & Saleh, Y. (2022). Analisis Pendapatan Usaha Produksi Industri Olahan Tahu di Desa Harapan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Boalemo. *Agrinesia*, 6(3), 179–186.