

DAFTAR PUSTAKA

- Ansori, M. S. (2023). *Produksi Dan Pemasaran Cookies Subtitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk Green Tea* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Agustin,A.R., & Karyantina, M. (2022). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi Bit (Beta vulgaris L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Tepung Ketan. JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.
- 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).
- Asnidar dan Asrida. (2017). *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa. Aceh : Universitas Almuslim.*
- Asnindar dan Asrida. (2017). *Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Daysh Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara.* Universitas Almuslim. Jurnal S. Pertanian 1 (1): 39-47
- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M.(2018). *Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (Psidium guajava) yang disimpan pada Suhu 270C.* Buletin Anatomi Dan Fisiologi, 3(1), 46.
- Esti, P. 2012. *Teknologi Pengolahan Roti.* Bogor: Akademika Presindo.
- Fauzia, Vina. 2019. *Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Fisikimia Dan Organoleptik Stik Bawang.* Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Febi Annindya Kirana. 2018. *Fungsi Telur dalam pembuatan Kue.* Jakarta.
- Gita Nusviantari, K. (2021). *Evaluasi Penerimaan Bahan Baku Berdasarkan SNI 19-0428-1998 dan Military Standard 105E di Industri Pangan Jawa Barat.*
- Habibah, N. F. (2025). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Terhadap Kadar Air Dan Mutu Sensoris Kue Kacang* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).

- Hidayah, N. L. 2019. *Pengaruh Susstitusi tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang*. Jurnal: tata Boga 8(10).
- Hestiwi, E. (2022). *Produksi Dan Pemasaran Kue Kecipir Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Dan Pandan* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- 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.
- Kataren, 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universita Indonesia Press
- Khairunnisa, C. M. (2022). *Pemasaran Digital sebagai Strategi Pemasaran: Conceptual Paper*. JAMIN: Jurnal Aplikasi Manajemen Dan Inovasi Bisnis, 5(1), 98-102.
- Lamusu, D. (2018). *Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatasl) sebagai upaya diversifikasi pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Laila, U., Khasanah, Y., Nurhayati, R., Ariani, D., Istiqomah, L., Widiastuti, W., & Kurniadi, M. (2019). *Kontrol konsistensi mutu dan kandungan aflatoksin produk kacang tanah sangrai melalui standardisasi proses produksi*. Jurnal Riset Teknologi Industri, 13(2), 146..
- Mokodompit, Firmansya, et al. *"Analisis Karakteristik Mayonaise Berbahan Dasar Minyak Jagung Dengan Penambahan Pasta Kacang Tanah."* Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa. Vol. 2. No. 2. 2023.
- Musthofa, Z., & Ainiyah, R. (2018). *Analisis Usaha Terasi Udang Di Desa Tambaklekok Kabupaten Pasuruan*. Jurnal Teknologi Pangan, 9(2), 123-131.
- Nainggolan, S., Marpaung, I., Hutasoit, H., Zega, N., & Siallagan, H. (2024). *Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel* : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi, 3(5), 2415-2424.
- Noor, Z. Z. (2021). *Buku Referensi Strategi Pemasaran 5.0*. Deepublish.
- Rinto, R., Santoso, S. I., & Muryani, R. (2017). *Analisis Komputasi Pendapatan Break Even Point (BEP) dan R/C Ratio Peternakan Ayam Petelur Rencang Gesang Farm di Desa Janggleng Kecamatan Kaloran Kabupaten Temanggung*. MEDIAGRO: journal of agricultural sciences, 13(2).

- Sani, R. Nasrul., F. C. Nisa, R. D. Andriani dan J. M. Maligan. 2014. “*Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (Tetreselmis Chuii)*”. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (2). Hal 121-126.
- Sari,W.A.(2023). Skripsi: *Analisis Kelayakan Finansial Usaha Keripik Pisang Blessing (Studi Kasus pada Usaha Keripik Blessing Banana Chips di Desa Simpang Kanan Kecamatan Sumberjo Kabupaten Tanggamus)* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Septadianto, H. D., Nur, I. N., Karista, S. D., Andika, S., & Widodasih, R. W. K. (2024). *Analisis Studi Kelayakan Bisnis Pada Dapur Bilqis Cake & Cookies Ditinjau Dari Aspek Pasar Pemasaran, Hukum Dan Produksi*. Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah, 9(1).
- Sofyan, D. K., & Widodo, S. (2014). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perolehan Persentasi Rendemen Crude Palm Oil (CPO) dengan Menggunakan Metode Analysis Of Variance*. Industrial Engineering Journal, 3(1), 10-17.
- Trisnawati, I. D. (2015). *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. Jurnal Tata Boga, 4(2).
- Utami, S. S. (2023). *Analisa usaha produksi baglog jamur tiram (studi kasus: Rumah Kebun Jamur, Sleman, Yogyakarta)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 10(2), 1353-1360.
- Wati, R. W. (2013). *Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing*. Food Science and Culinary Education Journal, 2(2).
- Widians, Joan Angelina, et al. *Klasifikasi jenis bawang menggunakan metode k-nearest neighbor berdasarkan ekstraksi fitur bentuk dan tekstur*. Jurnal Rekayasa Teknologi Informasi (JURTI), 2019, 3.2: 139-146.
- Wijaya, H., & Aprianita, N. (2010). *Kajian teknis standar nasional indonesia biskuit SNI 01-2973-1992*. Balai Besar Industri Argo, Kementrian Perindustrian,1-16.