

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, E. V., Studi, P., & Handarini, K. (2024). Pengaruh Proporsi Ampas Sari Apel dan Tepung Jali – Jali (*Coix Lacyma – Jobi L.*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Keripik Brownies Bebas Gluten. *Jurnal Pertanian AgroPro*. 2(2). 256-262.
- Abeyrathne, E.D.N.S., Nam, K., Huang X., and Ahn, D.U. (2022). Egg Yolk Lipids: Separation, Characterization, And Utilization. *Food Sci Biotechnol*. 31(10): 1243-1256.
- Ayyun, N. Q., & Septiani. (2020). Karakteristik Kadar Proksimat Donat dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Binawan Student Jurnal*. 2(1): 211-216.
- Anggraini, P.R. (2018). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) menjadi Roti Tinggi Serat Yodium. *ARGIPA*. Vol. 3. No.1.
- Abdelaleema MA, Al-Azaba KF. (2021). Evaluation of flour protein for different bread wheat genotypes. *Braz J Biol*. 81 (3): 719-727. DOI: 10590/1519-6984.230403.
- Aini, N., Prameswari, D., & Putri, R. (2022). Consumer preference towards crispy brownies as modern snack innovation. *Jurnal of Cullinary and Hospitality*, 11(1), 22-30. <https://doi.org/10.33305/jks.2022.22>
- Apriyanto, M., Yulianti. (2020). Evaluasi Sensori Produk Coklat Batang Berbahan Baku Biji Kakao Kering Pada Berbagai Perlakuan Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 9(2). 53-59.
- Appono, C., & Siahaya, S. L. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Keripik Salak Menggunakan Metode Hayami. *AKUA: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 2(3), 206-212. <https://doi.org/10.54259/akua.v2i3.1860>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI-3571-2009)*. Jakarta:BNS.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *Gula Kristal-Bagian 3: Putih (SNI-3140-3-2020)*. Jakarta:BNS.
- Ernasari, E., Patang, P., dan Kadirman, K. (2018). Pemanfaatan Sari Tebu (*Saccharum Officinarum*) dan Lama Fermentasi Kacang Tunggak Terhadap Kualitas Kecap Manis Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(2): 10-88.

- Fauzan, M. (2013). *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Kandungan Gizi, Serat dan Volume Pengembangan Roti*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro Semarang.
- Firmansyah, F. N. (2015). Penentuan HPP (Harga Pokok Produksi) dengan Full Costing dalam Pembuatan Etalase Di Sulkani Putra Semarang. *Universitas Dian Niswantoro Semarang*.
- Fitransyah, I.R., Dewi, S.S., Yunita, C., Muhammad, D. S., Maulina, A, M., Depia, S., Dinda, S, Y, A. (2025). Penentuan Perlakuan Optimalisasi Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Mutu Sensorik dan Kimia Brownies Kukus. *J.Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 10.(6). 8982-8991.
- Fauziah, D, Y., Elly, R., Bobby, R. S. (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Mangga (Studi Kasus Pada Produk Mango Fruit Strips Frutivez). *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 7(2). 1045-1055.
- Garrison,. Noreen,. & Brewer. (2013). *Akuntansi Manajerial Edisi 14*, Salemba Empat, Jakarta.
- Hadi, A. dan Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Coklat Bubuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minimum Instan Bekatul. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. Hal. 121-129.
- Hayami, Y. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in upland Java*. CGPRT Center.
- Hamidah, M., Abdul, H, A.,Yusra, J,S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Ubi Di Kota Pontianak. *Journal Social Economic of Agriculture*. 4(2). 60-73.
- Husniar, H., Sabahannur, S., & Rasyid, R. (2023). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Kerupuk Amplang Ikan. Wiratani : *Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 6(1), 45. <https://doi.org/10.33096/wiratani.v6i1.115>.
- Hubeis, M. (1997). Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi melalui Pemberdayaan Manajemen Industri *Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Halim, Abdul. (2010). *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*. Universitas Gadjah Mada:Yogyakarta.
- Isnaharani, Y. (2009). Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat. *Bogor : Jurnal mahasiswa*.

- Jaelani, A., & Zakir, M, I. (2016). Kualitas Eksterior dan Interior Telur Komersial Pada Beberapa Peternakan Di Kabupaten Tanah Laut. *Prosiding Hasil-Hasil Penelitian, Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan*, ISBN : 978-602-71393-4-3, 1-7.
- Karl, T,F,. (2019). Glossary of terms in wafers, waffles and adjuncts. The Technology of Wafers and Waffles. *Academic Press*. Amerika Serikat.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa*. (t.t). ISSN 1907-1507. dan Sistem Informasi Pertanian Sekretaris Jenderal Kementerian Pertanian.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Margarine*. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://panganku.org/id-ID/berita/4> .Tanggal Akses : 27 Juni 2026.
- Khatarina, S. (2018). *Kajian Substitusi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus Campanulatus B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik*.
- Maulidiah N, H. Santoso, A. Syauqi. (2020). Analisis Perbandingan Kadar Protein Telur Itik (Khaki campbell) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) pada Pengasinan. *J. Ilmiah Sains Alami (Known Nature)*. 2:14-21.
- Marimin., & Maghfiroh, N. (2010). *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor (ID): IPB Press.
- Maulidah, S., & Kusumawardani, F. (2011). Nilai Tambah Agroindustri Belimbing Manis (Averrhoa Carambola L.) dan Optimalisasi Output sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan. *Agricultural Socio Economic Journal*. 11(1). 19.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya*. Salemba. Jakarta
- Ningsih, R, A., Angga, P., Nadya, N, D, P., Addiena, S, N., Fikratul, I., Fadlila, E. Masyitah, M. (2026). Analysis of Added Value Brownies Product Using the Hayami Method (Case Study: Syiaghi MSME in Pekanbaru City). *JES-TM*. 6(1). 271-280.
- Noviani, R. (2020). Karakteristik Brownies: Tekstur Padat (Cake Bantat) dan Bentuknya. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 3(2). 88-94.
- Putong, I. (2015). *Ekonomi Mikro : Pengantar Ilmu Ekonomi Makro*. Vol.1, Jakarta : Buku&Artikel Karya Iskandar Putong.

- Rasyidah, R, N., Yudi, F., Yusuf, A. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kelapa dalam Menjadi Kopra Di Desa Babirah Kecamatan Pulau Hanaut Kabupaten Kotawaringin Timur. *Frontier Agribisnis*. 7(3). 41-47.
- Rasyaf, M. (1991). *Pengolahan Produksi Telur*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rosniati dan Kalsum. (2018). Pengolahan Kakao Bubuk dari Biji Kakao Fermentasi dan Tanpa Fermentasi sebagai Sediaan Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol. 13. No.2.
- Shabrina, M. (2024). Pengaruh Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Sukun Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan Sensori *Brownies Crispy*. (Skripsi, Universitas Lampung). Repository Universitas Lampung. <https://digilib.unila.ac.id/82913/3/SKRIPSI%20TANPA%20PEMBAHASAN%20-%20Mutiara%20Shabrina.pdf>
- Sintia, A, N., dan Nugrahani, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *E-Jurnal Boga*. 7(2). 1-12.
- Stefanie, Y, S., Novita, C., Natalia, M., (2023). Analisis Kadar Lemak Pada Produk Coklat Di Rumah Coklat Kenambai Umbai Kabupaten Jayapura. *Jurnal JUPITER STA*. 2(1). 1-7.
- Susiloningsih, E.K.B., Nuraini, F.P., dan Sintadewi, A.T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Jagung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan Penambahan Kuning Telur pada Biskuit Jagung. *Agrointek*. 14(2). 122-129.
- Suardani, N. M. A., Darmadi, N. M., & Semarayani, A. M. (2016). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Jahe Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Wanita Tani di Desa Petang. *Prosiding Semnas Hasil Pengabdian Masyarakat*.
- Sulistyaningsih., Sugiono., Sedyawati. (2010). Pemurnian Garam Dapur Melalui Metode Kristalisasi Air Tua Bahan Pengikat Pengotor  $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-NaHCO}_3$  dan  $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4\text{-Na}_2\text{CO}_3$ . *Jurnal Kimia*. 1(8). 3-26.
- Tosi P. He J. Lovegrove A. Gonzàles-Thuiller I. Persone S. Shewry PR. (2018). Gradients in composition in the starchy endosperm of wheat have implications for milling and processing, *Trends Food Sci Tech-nol*. 82: 1-7. DOI: 10.1016/j.tifs.2018.09.027.

- Widyanti, L., Cici, R, C, N., Hanifah, N, I., Esteria, P. (2025). Potensi Ampas Kelapa Sebagai Bahan Substitusi Brownies Cookies. *GARINA*. 17(1). 08-14.
- Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wijaya, R. S. (2012). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Bangun Tenera Riau Pekanbaru. *Jurnal Ekonomi STIE Haji Agus Salim Bukittinggi*, 12(2).104-114.
- Zukryandry., Hidayat, B., Berliana, D. (2019). Analisis Preferensi Konsumen dan Proksimat Cookies Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu (manihot utilissima) Tinggi Protein. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) journal of food system and Agribusiness*. 3(2). 63-71.