

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, Edwards, Fleet, Wotton. 1987. Ilmu Pangan, Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono, Cetakan Kedua. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Desrosier. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muldjoharjo. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Estiasih dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fardiaz, Apriyantono, Puspitasari, Sedamawati, Budiyanto. 1989. Analisa Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muhtadi dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- SNI 01-2346-2006. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Pangestika, W. 2019. Strategi Pemasaran 4P dan Cara Penerapannya Dalam Bisnis: *Jurnal by Mekari*. <https://www.jurnal.id/id/blog/strategi-pemasaran-4p-cara-penerapannya-dalam-bisnis/>. [29 Agustus 2019]
- Ketaren, S. 1986 Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Gizi Makanan*.
- Asgar, A. 2013. Umbi kentang (*Solanum tuberosum* L.) klon 395195.7 dan CIP 394613.32 yang ditanam di dataran medium mempunyai harapan untuk keripik. *Iptek Hortikultura*. (9) : 32-35.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat. Liberty. Yogyakarta.
- Maulida Sri. 2018. Peluang dan Tantangan Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Dari Berbagai Aspek Ekonomi. *Jurnal Ilmiah Manajemen*

- dan Bisnis 2. [https:// www. researchgate. net/... /322538819](https://www.researchgate.net/.../322538819). Diakses pada Senin 8 Juli 2019.
- Aryani, Novi Indah, 2013. Definisi Jagung dan Manfaatnya. (on line). (<http://definisijagung.blogspot.co.id> , diakses 30 September 2015).
- Astawan, Wresdiyati, 2004. Kandungan Tepung Jagung. (Pdf diakses pada tanggal 4 November 2015).
- Anonim 3, 2012. Kandungan GiziTepung Jagung. (Pdf, diakses pada tanggal 30 September 2015).
- Anonim 4, 2012. Kandungan Jagung. (Pdf, diakses 30 September 2015).
- Widiatrnako, Budi., Pratiwi, A. Rika., Retnaningsih, Ch. (2000). Roti Menjadi Bantat. Seri Iptek Pangan Volume 1: Teknologi, Produk, Nutrisi Kemanan Pangan. Unika Soegijapranata. Semarang
- Suarni dan S.Widowati. 2011. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Penelitian Tanaman Serealia Maros. Maros. p 410-426.
- Risky, I. S. 2014. Uji Efek Ekstrak Etanol 70% Daun Bawang Kucai (*Allium Tuberosum* Rottl. Ex Spreng) Terhadap Penurunan Low – Density Lipoprotein (LDL) Serum Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Galur Wistar [skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Tanjungpura, Pontianak.
- Wibowo, (2006), Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola dengan Metode Pengolahan Sederhana, *J. Akta Agronesia*. 9 (2): 102-109.
- Sinaga. R.M., (1992), Pengaruh Jenis Kemasan dan Minyak Goreng Terhadap Mutu Keripik Kentang (*Solanum tuberosum* L.), Buletin Penelitian Hortikultura, XXII (1), 26-38.
- Anwar, M.A., Windrati, W.S., N, Diniyah. 2016 Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi* 10:2, 167-179
- Estiasih, T., dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.