

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, sinta. 2011. Manajemen Pemasaran. Malang (ID): Universitas Negeri malang.
- Andreas. 2015. Businnes Plan : Bu'lan Pastelicious. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. Vol. 4 No. 1.
- Annisa et al. 2018. Karakteristik Abon Ikan Gabus (*Chana stiata*) dengan Substitusi Kluwih (*Artocarpus camansi*). Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah Vol. 16 No. 2.
- Ambarwati, H., 2013. Konsep HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dan Pengendalian Mutu UKM NTH Solo dalam Pembuatan Abon Ayam. [Tugas Akhir]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
- Amy. 2015. Pastel/ Empeda Panggang dan Goreng. <https://amynayara.wordpress.com/2015/10/07/pastelempanada-panggang-dan-goreng/>. [Diakses 4 September 2020].
- Apriliyanty, V. 2018. Mau Pastel Menggembung Cantik ? Mudah Kok, Hindari Kesalahan Ini. <http://sajiansedap.grid.id/amp/10765399/mau-pastel-menggembung-cantik-mudah-kok-hindari-kesalahan-ini?page=all>. [Diakses 10 September 2020].
- Astuti, W.P. 2018. Substitusi Tempe Untuk Meningkatkan Rasa dan Kadar Protein pada Abon Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). [Skripsi]. Lampung (ID): Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Astuti, T.Y.I, Ekawati, L.M. 2013 Substitusi Tepung Sukun dalam Pembuatan Non Flaky Crakers Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*). [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Atma Jaya.
- Dessuara, C.F. 2014. Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah. [Skripsi]. Lampung (ID): Universitas Lampung.
- Fiannisa, R. 2017. Pengaruh Substitusi Jantung Pisang terhadap Kualitas Abon Daging Sapi. [Skripsi]. Padang (ID): Universitas Negeri Padang.
- Fikri, D.A. Penting Sebelum Membuat Kue Kenali Dulu Jenis-jenis Tepungnya. <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/12/02/298/1557130/penting-sebelum-membuat-kue-kenali-dulu-jenis-jenis-tepungnya>. [Diakses 4 September 2020].

- Harsanto. 2015. Analisis Kelayakan Pengembangan Agroindustri Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dengan Penambahan Keluwih (*Artocopus camansi*). [Skripsi]. Jember (ID): Universitas Jember.
- Harzau, H., Estiasih, T. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati jagung dan Penambahan Margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.1 No.1 p.138-147.
- Jumiati dan Fadzilla, F. 2018. Pemanfaatan Jantung Pisang dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol. Reka Pangan Vol.12.
- Kusuma et al. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. Jurnal Teknologi pangan dan Gizi. Vol 12 (1): 17-28.
- Kotler dan Keller. 2012. Manajemen dan pemasaran. Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3(1) 9-15.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Ikan gabus (*Ophiocephalus Striatus*) sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Naf'an. 2012. Proses Produksi Kerupuk Kulit Pisang. [Tugas Akhir]. Surakarta (ID): Universitas Sebelas Maret.
- Nurrahmah, S. 2018. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Berbeda Terhadap Kualitas Cream Puff. [Skripsi]. Jakarta(ID): Universitas Negeri Jakarta.
- Oktaviana et al. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. Jurnal Pangan dan Gizi 7(2): 72-81.
- Putri, A.A.A. 2015. Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Biji Kluwih (*Artocopus communis G.Forst*). [Skripsi]. Yogyakarta (ID): Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Raharjo, K. 2017. Jenis Tepung Terigu, Aplikasinya dalam Pastry. <https://surabayapariwisata.com/2017/07/14/jenis-tepung-terigu-aplikasinya-dalam-pastry/>. [Diakses 4 September 2020].

- Said et al. 2014. Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam yang Diproduksi dari Jenis Ras Ayam dan Larutan Perendaman Berbeda. [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Sari, L.P. 2016. Pemanfaatan Tepung Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Sus Songgobuwono (Sobukocan) dan Bolu Kukus (Boutirican). [Proyek Akhir]. Yogyakarta(ID): Universitas Negeri Yogyakarta.
- Seveline et al. 2012. Formulasi Cookies dengan Fortifikasi Tepung Tempe dengan penambahan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.). Jurnal Bioindustri Vol. 01 No.2.
- SNI 3541:2014 tentang margarin.
- Shofiyatun, N.F. 2012. Optimasi Proses penggorengan Vakum (*Vacum Frying*) Keripik Daging Sapi. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Suhan, M.R. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). [Skripsi]. Makassar(ID): Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Sulistyawati et al. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguriera gymnorhiza* Lamk.) Rendah Tanin dan HCN sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol.13 No.3 187-198.
- Swari, R.C. 2017. Antara Mentega dan Margarin, Mana yang Lebih Sehat?. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/margarin-dan-mentega-lebih-sehat/#gref>. [Diakses 4 September 2020].
- Vamelasari, R. 2015. Pengaruh Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Inderawati Pastel Panggang. [Skripsi]. Semarang (ID): Universitas Negeri Semarang.
- Yuwono, S.S. 2016. Kluwih. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/03/kluwih-3/>. [Diakses 4 September 2020].
- Zaroroh, A.F. 2013. Eksperimen Pembuatan Abon Keong Sawah dengan Substitusi Kluwih dan Penggunaan Gula yang Berbeda. Food Science and Culinary Education Journal 2 (2). ISSN 2252-6587.