

DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin, Chaerah. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carrota L) Dengan Variasi Suhu Pengering*. Makasar. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Azizah, Z. (2021). *Analisis Strategi Bisnis Dalam Menjaga Stabilitas Perusahaan Bagi Umkm Di Era Pandemi Covid-19 (Studi pada UD. Affalia Jaya)* (Doctoral dissertation, STIE Malangkececwara).
- Chazali, Syammahfuz. dan Sekar, Putri. 2009. *Usaha Jamur Tiram Skala Rumah Tangga*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Indrawati, C. 2013. *Sistem dan Program Pengendalian Mutu*. <http://ejournal.uajy.ac.id/1246/3/2MIH01590.pdf>, diunduh tanggal 25 Agustus 2021.
- Karmira. Lahming. Dan Fadillah, Ratnawaty. 2018. *Analisis Perubahan Komoponen Keripik Bayam Hijau (Amaranthus tricolor.L) Akibat Proses Penggorengan*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4: S49-S55.
- Lidiyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita, N., dan Pradigdo, S. 2013. *Mentel (Permen Wortel) Sebagai Solusi Penambah Vitamin A*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol.3 No.1.
- Mardiyanto, M. 2017. *Profil Senyawa Linamarin Pada Umbi Singkong Dengan Beberapa Teknik Pemasakan*. Universitas Jember : Jember.
- Moulia, M, dkk. 2018. *Antimikroba Ektrak Bawang Putih*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, Jamilah., Hndayani., dan Riyanto. 2016. *Pengaruh Olahan Berbagai Produk Makanan Terhadap Kadar Protein Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Eksakta, Volume 2 nomor 1.
- Nasution, S. B. (2016). *Analisa Kadar Besi (fe) pada Bayam Hijau sesudah Perebusan dengan Masa Simpan 1 jam 3 jam dan 5 jam*. Jurnal Ilmiah PANNMED (Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwivery, Environment, Dentist), 11(1), 74-80.

- Ni'mah, F. (2017). *Penurunan Bilangan Peroksidapada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Kulit Jeruk Manis (Citrus Sinensis)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Nisa, R. U. (2016). *Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus communis) dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Pandiangan, S. Y. R. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dan Kacang Tunggak Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Kesukaan Nugget Ikan Lele* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Puspasari, Ernita., Sarma, Ma'un., dan Najib, Mukhammad. 2017. *Preferensi Konsumen dan Strategi Pemasaran Produk Puree Bayam Organik Studi Kasus di CV.Addin Abadi Bogor*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 27(2): 209-216.
- Puspitasari, Gea., Wignyanto., dan Dewanti, Beauty. 2013. *Pemanfaatan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Sebagai Tepung, Kajian Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan*. Malang. Universitas Brawijaya.
- Rizki, Farah. 2013. *The Miracle of Vegetables*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Sari, D. K., Adriani, M., & Ramadhani, A. (2021). *Profil Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus Dan Puree Labu Kuning*. In *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 6, No. 3).
- Taringan, Mestika Puspa Sari. 2019. *Analisis Mutu Fisik Nugget Dengan Variasi Formula Tempe dan Bayam Hijau*. Medan. Politeknik Kesehatan Medan.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).

Untari, Ida. 2010. *Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*. Gaster, Vol.7 No.1

Widyaningtyas, F. (2017). *Penurunan Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah Menggunakan Serbuk Jahe Merah (Zingiber Officinale Var Rubrum Rhizoma) Berdasarkan Variasi Konsentrasi* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).