

## DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomea batatas blackie) dengan Variasi Pengeringan*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. 2018. *Produksi Ubi Jalar Ungu*. <https://jatim.bps.go.id/statictable/2018/10/29/1335/produksi-ubi-jalar-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur-ton-2007-2017.html>. [15 Februari 2021]
- Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992 Tentang Kue Kering. [https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992\\_58e4a373dc0d60523cda9818\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-2973-1992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf). [15 Februari 2021]
- Badan Standar Nasional. 2002. SNI 01-3541-2002 Tentang Margarin. <https://fdokumen.com/document/16679sni-01-3541-2002pdf.html>. [12 Februari 2021]
- Budiman, I. 2009. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010. Telur dan Gula. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318122/pendidikan/DKBM-Indonesia.pdf>. [16 Februari 2021]
- Dewi, A. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu (Ipomea Batatas L. Poirot) Terhadap Mutu Organoleptik Zat Gizi Makro dan Kadar Betakaroten Muffin*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis. Fadilah, N. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau ( Vigna Radiata L.) Terhadap Daya Terima Kue Kering ( Modifikasi Kue Nastar)*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh penggunaan Komposit Tepung Kentang ( Solanum tuberosum L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Ferlina, S dan Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu ( Ipomea batatas blackie) dengan Variasi Pengeringan*. Skripsi. 2010. Universitas Sebelas Maret.

- Ginting, E., Utomo, J.S., Yulifianti, R. dan Jusuf, M., 2014. *Ubi Jalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal*. Dalam Jurnal Pangan Vol. 23 No. 2.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia.
- Hardoko, Hendarto, L. dan Siregar, T.M.2010.*Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu ( Ipomea Batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar*. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Universitas Brawijaya Vol. 21. No. 1.
- Lestari, F.P. 2020. *Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Kelapa (Cocos Nucifera)*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Lukitaningsih, A. 2013. *Perkembangan Konsep Pemasaran Implementasi dan Implikasinya*. Jurnal Maksipreneur. Vol 3 No 1
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Ebook pangan.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami. Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Mulyadi . 2014 . *Akuntansi Biaya*. Edisi-5. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Mutmainna, N. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nilai Gizi. 2018. *Susu Kental Manis*. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1070/susu-skim-bubuk>. [1 Maret 2021]
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Ikan Patin (Pangasius spp) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A*. Artikel Penelitian.Universitas Diponegoro.
- Pato, U. Dan Yusmarini. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Tanaman Pangan*. Universitas Riau.
- Priangani, A. 2013. *Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks Persaingan Global*. Jurnal Kebangsaan. Vol 2 No 4.
- Punarsari, F. 2016. *Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Ungu Lokal ( Ipomea Batatas L.) Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Terhadap Daya Terima Konsumen*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Reifa. 2005. *Ubi Jalar Sehatkan Mata dan Jantung, serta Mencegah Kanker*. Dalam Majalah Kartini No. 2134 Hal.148.

- Setyaningsih, D, Melka, S, R, dan Nurmalia, M. 2007. *Sifat Fisikokimia dan Aroma Ekstrak Vanili*. Dalam Jurnal ? Vol 12 No 3.
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Ubi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Sunnara, R & Isvandiary, K. 2009. *Sukses Mengolah Ubi Jalar*. Banten: Talenta Pustaka Indonesia.
- Suratiyah.K. 2011. *Ilmu Usahatani*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Wahyudi, J, Wusana, AW, Yulian, AR, Atika, K. 2011. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Glukosa Terbentuk dan Konstanta Kecepatan Reaksi Pada Hidrolisa Kulit Pisang. Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Vol 9(1) : 1-5.
- Wati, R. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Winarko S. P dan Astuti. P. 2018. *Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba ( Multi Produk) Pada Perusahaan Pia Latief Kediri*. Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis. Vol 3 No 2
- Winarsih, 2007. *Studi Ekstraksi Pigmen Antosianin Pada Ubi Jalar Ungu ( Ipomea Batatas L ). Dan Uji Stabilitas Pada produk minuman yoghurt dan sari buah (Kajian ubi jalar segar dan kering dengan jenis pelarut )*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang Muhammadiyah.
- Wisti, C. A. P. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas L. Poirret)*. Tugas Akhir. Universitas Semarang
- Yasa, B. 2012. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zuraida dan Suprianti. 2013. *Usaha Tani Ubi jalar Sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diverifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Agrobio.