

DAFTAR PUSTAKA

- Andesna, Y., & Elida, E. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak daun pandan dan daun suji terhadap kualitas keripik sanjai lado hijau. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 90-100.
- Anonim. 2005. MP-ASI SNI 01-7111.1:2005. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Apriliani, I. 2018. Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Puff Mr. Bean Sebagai Inovasi Produk Berbasis Kacang-Kacangan Lokal. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, 23.
- BPS, 2018. *Statistik Jawa Tengah 2018*. Jawa Tengah : Badan Pusat Statistik.
- Coffe, K. K. D. N., & Muchlis, F. 2021. Laporan Praktik Pengalaman Lapangan Jurusan Manajemen Bisnis Syari'ah Strategi Penjualan Untuk Meningkatkan Daya Beli. Tulung Agung : IAIN Tulungagung.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. DKBM (*Daftar Komposisi Bahan Makanan*). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2013. DKBM (*Daftar Komposisi Bahan Makanan*). Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Faras, A. F., Wadkar, S. S., & Ghosh, J. S. 2014. Effect of leaf extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*. *International Food Research Journal*, 21(1), 421.
- Faridah, Anni, dkk. 2008. Patiseri Jilid 2. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science* Second Edition. USA : John Wiley & Sons, Inc.

Fitriyono, A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.

Kartika B, H. S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU pangan dan gizi UGM. Yogyakarta.

Koswara, S. 2009. *Teknologi pengolahan roti*. Seri *Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek)*. eBookPangan. com, 26.

Lubis, A. N. 2004. *Strategi Pemasaran dalam persaingan bisnis*. Universitas Sumatera Utara.

Lubis I. H. 2008. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Lugito, A. W., 2013. *Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Puff Pastry dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Teknologi Pertanian. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Mardiah, A. D., Trsinawati, C. Y., & Surjoseputro, S. 2017. *Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Beku Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Puff Pastry Yang Disubstitusi Modified Cassava Flour*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(1), 27-33.

Mardiyaningsih, A., & Aini, R. 2014. *Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (Pandanus amaryllifolius Roxb) Sebagai Agen Antibakteri* *Development Of Pandanus amaryllifolius Roxb Leaves Extract As Antibacterial Agent*. *Jurnal Kesehatan*, 4(2), 185-192.

Meilgaard, M. C. 2000. *Sensory Evaluation Tecjniques*. *Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang*.

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290.
- Nuraini, M. E. 2013. Response Of Broiler Fed Cacao Pod Fermented by *Phanerochaeta Crhysosporium* dan *Monascus Purpureus* In the Diet. *Pakistan Jurnal of Nutrition*, 889-896.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka.
- Prameswari, O. M., & Widjanarko, S. B. 2013. Uji Efek Ekstrak Air Daun Pandan Wangi Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Dan Histopatologi Tikus Diabetes Mellitus [In Press 2014]. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 2(2), 16-27.
- Putra, M. W. 2016. *Ekperimen Pembuatan Puff Pastry Subtitusi Tepung Mocaf* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. 2021. Intensitas dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 15(1), 103-112.
- Roihanah, M. 2014. Pengaruh Jumlah Karagenan Dan Ekstrak Daun Pandanwangi (*Pandanus amaryllifolius*) Terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa oleifera*) *The Effect Of Amount Carraggenan And Pandan Leafextract (Pandanus amaryllifolius) On The Organoleptik Characteristic Of Moringa Leaf JELLY DRINK (Moringa oleifera)*. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Sudiana, I. W., Wulandari, N. L. A. A., Padnyawati, K. D., Putra, I. P. D. S., & Muliati, N. K. 2019. Penyuluhan Teknik Pemasaran dan Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Pada Kelompok Home Industri Kacang Kapri Di Banjar Dinas Pesangkan Anyar Kecamatan Selat Karangasem. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 2(1), 82-90.

- Tasia, W. R. N., dan Widyaningsih, T. D. 2014. Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional [In Press Oktober 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128-136.
- Ulfah, D. M. 2015. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- [USDA] United States Departement of Agriculture National Nutrient Database. 2020. *Flour, Pastry, Unenriched, Unbleached*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1104913/nutrients>, [Diakses pada 20 Oktober 2021].
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Winarno, F. 2008. *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Gramedia.