

DAFTAR PUSTAKA

- Achyani, Y. E. (2018). Penerapan Metode Particle Swarm Optimization Pada Optimasi Prediksi Pemasaran Langsung. *Jurnal Informatika*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.31311/ji.v5i1.2736>
- Arief Prahasta. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Andhika, P. (2017). Analisis Produk Cacat Brake Wheel (Pt . Panasonic) Dengan Menggunakan Metode Seventools. *Integrated Lab Journal*, 63–72.
- Ary Budi Yuwono, M., & Selamat Riyadi, A. (2013). Proses Produksi Dan Pengendalian Kualitas Produksi Cat Plastic Coating Di Pt Propan Raya Icc. *Jurnal PASTI*, 9(2), 193–202.
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2020). Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus. *Jurnal GIZIDO*, 12(1), 36–44. <https://doi.org/10.47718/gizi.v12i1.911>
- Azhari Saputro, T., Mayun Permana, I. D. G., & Ari Yusasrini, N. L. (2018). PENGARUH PERBANDINGAN NANAS (*Ananas comosus* L. Merr.) DAN SAWI HIJAU (*Brassica juncea* L.) TERHADAP KARAKTERISTIK SELAI. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 52. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p06>
- Betari, K. D. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *E-Journal Boga*, 5(1), 168-174.
- Dewan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Selai Buah. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Furqan, M., Suranto, & Sugiyarto. (2018). Karakterisasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakter Morfologi di Daerah Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. 136–141.
- Goesaert, H., K. Brijs, W.S. Veraverbeke, C.M. Courtin, K. Gebruers, J.A. Delcour. 2005. Wheat Flour Constituents: How They Impact Bread Quality, and how to Impact Their Functionality. *Trends in Food Science & Technology* 16(1–3): 12-30.
- Hayati, 2006. Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (*Cucurbita pepo* L.) Selama Penyimpanan Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Pudding. Skripsi. IPB, Bogor.
- Hartaty, M. M., Parnanto, N. H. R., Yudhistira, B., & Sanjaya, A. P. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) , Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Puree Nangka

- (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(2), 99–109.
- Haming, M., & Nurnajamuddin, M. (2017). Analisis Pengendalian Produk Cacat Dengan Metode Control Chart Pada Pt. Ital Frans Multindo Food Industries Di Kabupaten Tabanan, Tahun 2013. 4(1), 456.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayatullah Elmas, M. S. (2017). Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (Sqc) Untuk Meminimumkan Produk Gagal Pada Toko Roti Barokah Bakery. *Wiga : Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*, 7(1), 15–22. <https://doi.org/10.30741/wiga.v7i1.330>
- Indrawati, Denok, 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo:Forum Ilmiah Kesehatan.
- Kemenkes, R. (2018). Tabel komposisi.
- Khunul, B. D.(2016). Pengaruh Substitusi Tepung Komposit Tatan (Tepung Ampas Tape dan Ketan) Terhadap Kualitas Sus Kering Dewi Sulistyowati Any Sutiadiningsih. *e-journal Boga*, 5(1), 168-174.
- Kwon YI, Apostolidis E, Kim YC, Shetty K. 2007. Helat benefits of tradisional corn, beans, and pumpkin: In vitro studies for hyperglycemia and hypertension management. *J Med Food* 10:266-275. DOI: 10.1089/jmf.2006.234
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. ., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. (2017). SIFAT ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas L*). *Zootec*, 37(2), 474. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16783>
- Maruta, H. (2018). ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA BAGI MANAJEMEN. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 2(1), 9–28.
- Matondang, D., Lubis, Z., & Nurminah, M. (2014). Studi Pembuatan Selai Cokelat Kulit Pisang Barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(2), 111–116.
- Marisa, J., Syahni, R., Handiguna, R. A., Nofialdi, Asnawi, R., Nuraini, C., Masyhuri, M., Jamhari, J., Hadi Darwanto, D., Rinto, I.S, S., Muryani, R., Wahida, A. M., Primyastanto, M., Utami, T. N., Hersiani, Yusuf, S., Rosmawati, Fidiyati, N., ... Pratiwi, R. R. (2018). Analisis Komputasi Pendapatan Break Even Point (BEP) Dan R/C Ratio Peternakan Ayam Petelur Rencang Gesang Farm di Desa Janggleng Kecamatan Kaloran

- Kabupaten Temanggung. *J. Sosial Ekonomi Perikanan FPIK UHO*, 13(2), 43–52.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Pitriajuliani. (2012, Desember 9). WordPress.com. Retrieved 9 March 2021.
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. www.oo-cities.com/trisa-ktig-eo-lo-gy-84/Garam.pdf. Diakses pada tanggal 9 Maret 2021.
- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. T. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *E-Jurnal Boga*, 03, 141–148.
- Sari, M. M., Rifai, A., & Tety, E. (2014). ANALISIS USAHA AGROINDUSTRI MAKANAN PADA UKM BERKAH KOTA PEKANBARU. 3(57), 29–39.
- Sampebarra, A. L., Khaerunnisa, Ristanti, E. Y., & Asriati, D. W. (2019). Karakteristik Cokelat Spread Dengan Penambahan Oleogel Dari Oleogator Lemak Kakao. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(2), 24–32. <http://ejournal.kemenperin.go.id/bbihp/article/view/5387>
- Sajari, I., Elfiana, E., & Martina, M. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Keripik pada UD. Mawar di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*, 1(2), 116–124.
- Salindeho, E. R. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Ud. the Sweetets Cookie Manado. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 3(1), 26–33.
- Santoso, E., B. Basito. Rahadian, dan Dimas. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 3 Juli 2013* : 16- 24
- Setyaningsih. D., Apriyanti, A., Sari, MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Suhaila, & Handajani, S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis* sp.) dan Proporsi jenis Lemak terhadap Hasil Jadi Sus Kering. *e-Journal Tata Boga*, 8(3), 482–489.
- Sultan. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Baje Dodol KUB IK Cipta Usaha Kelurahan Anreapi Kecamatan Anreapi Kabupaten Polewali Mandar. *Agrovital, Jurnal Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah*, 2(2), 24–29.
- SNI (3751-2009). *Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Standar Nasional
- Soekartawi. 2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. PT Raja

Grafindo Persada. Jakarta

- Shimp, T.A. 2013. Periklanan Promosi, Edisi Kelima, Jilid I. Erlangga. Jakarta
- Studi, P., Sipil, T., Teknik, F., & Area, U. M. (2017). Analisa Kenaikan Volume dan Kuat Tekan pada Campuran Beton Non Pasir dengan Penambahan Baking Powder memungkinkan penggunaan bahan-bahan dilakukan dapat menjadi acuan . Dan baking powder peneleitian yang sesuai dengan yang (sample) dilakukan dengan melakukan mendukung terlaksananya penulisan hasil penelitian ini diperlukan beberapa. 1(1).
- Syarbini, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tirta, P., Wening, W., Kartika, N., & Mayasti, I. (2014). Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(2), 194–202. <https://doi.org/10.22146/agritech.9510>
- Triyanto, W. A. (2015). Algoritma K-Medoids Untuk Penentuan Strategi Pemasaran Produk. *Simetris : Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 6(1), 183. <https://doi.org/10.24176/simet.v6i1.254>
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116. <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, FG. 2005. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuningsih, Yanti, 2010, ”Pengaruh Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Proses Produksi”, Tasikmalaya, Universitas Siliwangi.
- Yuliantoro, N. (2019). Penelitian Produk: Inovasi Pembuatan Cheese Cake Menggunakan Bahan Kacang Panjang Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Journal FAME: Journal Food and Beverage.Indonesia*, Jakarta.
- Zulfikar, R. (2016). Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. 5(2), 29–30.