

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Bogor: Penebar Swada
- Brace, I. (2008). *Questionnaire Design: How to Plan, Structure and Write Survey Material for Effective Market Research*. Second Edition. Kogan Page Limited, United Kingdom.
- Clow, K. E. & James, K. E. (2014). *Essentials of Marketing Research: Putting Research into Practice*. SAGE Publications, Inc., California.
- Darni, L. 2020. *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan*. Jurnal Pengolahan Pangan. 3(1) : 9-15.
- Fitri, Rahmawati. 2013. *Pengemasan Dan Pelabelan*. D.I Yogyakarta: BPPM.
- Hardiyanti, Kadirman, Rais. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(2016) : 123-128.
- I, G, Indrawan., I, M, Sukada., I, K, Suada. 2012. *Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga*. Jurnal: Indonesia Medicus Veterinus. 1(5) : 607-620.
- Kartika , B., P. Hastusi, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Made, A. D., K, A, Nocianitri., N, L, A, Yusasrini. 2020. *Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Terhadap Kapasitas Antioksidan Wedang Uwuh*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan. 9(1) : 88-95.
- Maya, K. 2017. *Analisis Ekuivalen Tingkat Kemanisan Gula Di Indonesia*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548. 3(1) : 28-31.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Meri, P., Niken, P. 2014. *Pengaruh Proporsi Pati Garut (Maranta arundinacea L) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprit*. E-journal boga. 03(3) : 151-160.
- Novian, W. A., S, Hartati., C, B, Handayani. 2017. *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Produk Mocatilla Chips dari Tepung Mocaf dan Jagung*. Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian. Vol. 1, No. 1.
- Nur, A., Gunawan, W., Budi, S. 2016. *Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang diproses Melalui Fermentasi*. Jurnal Agritech. Vol. 36, No. 2.

- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Rizal, S., Novri, Y, K., A, Abdul. 2019. *Karakteristik Morfologi Dan Analisis Proksimat Jagung (Zea mays L.) Varietas Momala Gorontalo*. Jambura Edu Biosfer Journal. 1(2) : 72-81.
- Romiyatun, M. A. 2015. *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur*. Jurnal TEKNOBUGA. Vol. 2, No. 2.
- Rusda, I., Enstien, B, W, H. 2016. *Perancangan Standart Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT. KSM Catering & Bakery Batam)*. Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis. 4(2) : 186-193.
- Salman, L.M. 2014. *Dasar Proses Pengolahan Hasil pertanian dan Perikanan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Saputra, D. M. 2013. *Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Pada PT. Aneka Regalindo di Sidoarjo*. Jurnal Ilmu & Riset Manajemen. Vol. 2 No. 10. Hal. 1-21.
- Septin, K., Toekidjo, S, Purwanti. 2014. *Kualitas Benih Tigas Aksesori Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Pada Tiga Umur Panen*. Jurnal: Vegetatika. 3(3) : 63-77.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Tidak Diterbitkan. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sudrajat, Hary. 2016. *Fungsi Kemasan Dan Pengemasan*. Artikel PT Sinergy Indopack Makmur, <http://www.kemasansinergy.com/>. Diakses 17 April 2021, 15:18.
- Tjiptono. 2008. *Strategi Pemasaran*. Edisi III Andi. Jakarta.
- Tri, M., Sri, D., Liea, D.R. 2015. *Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine*. Jurnal Rekapangan. Vol. 9, No. 2.
- Umar, H. (2001). *Strategic Management In Action*. Gramedia Pustaka Utama.
- Visi, A., Valentinus, P. B., Siti, S. 2018. *Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis*. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2) : 163-167.
- Weni, M. A., N, Harun, Yelmira, Z. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Dan Pati Sagu Pada Pembuatan Crackers*. Jurnal: JOM Faperta UR. Vol. 4, No. 1.

- Yannie, A. W., Akhmad, M. 2015. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan*. Jurnal JOGLO. Vol. 27, No. 2.
- Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61.