

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin dan Silvia. 2012. Pengaruh Rasio Keuangan Terhadap Perubahan Laba Pada Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskil*. Volume 2, Nomor 02, Oktober 2012.
- Ananto dan Diah Surjani. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta: Penerbit: De Pustaka.
- Astuti, N. P. 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Badan Pusat Statistik, Data Statistik Indonesia. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, Provinsi dan Kabupaten/Kota/. 2005. Diakses pada tanggal 21 april 2015. Dari <http://demografi.bgs.go.id/>.
- Badan Standar Nasional. 2014. Margarin. SNI 3541-2014. BSN, Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fajri, M. 2012. Aplikasi Protein dalam Pengolahan Makanan. Tesis Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Diakses 4 Januari 2012.
- Gunstone, F.D. 2008. *Minyak dan Lemak dalam Makanan Industri*, John Wiley & Sons, Ltd., Oxford.
- Harsono. P.B. 2006. Pengaruh Perbandingan Daging Ikan Lele dengan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Kerupuk Ikan yang Dihasilkan. Skripsi Jurusan Budidaya Pertanian FAPERTA UNJA. Jambi.
- Irmayanti, I., dkk. 2017. Perubahan tekstur kerupuk berpati akibat suhu dan lama penyangraian. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 165-174.
- Jongen, Wim. 2002. *Fruit and Vegetable Processing*. Part 3. Wageningen University, The Netherlands.
- Kotler, P., dkk. 2018. *Marketing For Hospitality and Tourism*. Pearson Education.
- Kulp, K, dkk. 2000. *Buku Pegangan Sains dan Teknologi Sereal*. Hal 808. Marcel Dekker, Inc. Newyork.

- Lestari, S., dan Susilawati, P. N. 2015. Uji organoleptik mi basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 1(4), 941-946
- Loekmonohadi. 2010. *Kimia Makanan*. Semarang. UNNES.
- Manalu, M. B., dan Yuliono, B. 2019. Eksperimen Pembuatan Cookies Semprit Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Culinaria*, 1(1).
- Mardia, M., dkk. 2021. *Strategi Pemasaran*. Yayasan Kita Menulis.
- Morton, J., 1987. Banana. In : *Fruits of warm climates*. Florida Flair Books, Miami.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Pradewi, D. 2013. Perbedaan Kualitas Indrawi Egg Roll Dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk Yang Berbeda. *Skripsi*. UNS. Semarang.
- Sari, dan Yunita Winda. 2012. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Garut Terhadap Sifat Organoleptik Crackers Bayam. Surabaya: *Skripsi Unesa*.
- Silfia, S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri*, 2(1), 43-49.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Mutu Tepung Gula*. SNI 01-3821-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suganda. 2006. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Keripik Pisang. *Tesis pada Unpad Bandung*.
- Suhartono, A. 2011. *Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kapok* Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makasar
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta. Kriya Pustaka.
- Sutomo, B. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Vivi, L. 2011. *96 Resep Berbisnis Kue Lebaran*. Surabaya. Pertiwi Mediasindo.
- Weiss, T.J. 1970. *Minyak Pangan dan Kegunaannya*. Wesport: The Avi Publishing Company. Inc.

- Widyotomo, dkk. 2013. Pengolahan Biji Kakao Menjadi Bubuk Coklat. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Wijoyo, H., dkk. 2021. Penyuluhan Teknik Pemasaran Kerupuk Rasa Jengkol “Dong Dong Snack” Pekan Baru. In *Prosiding Senantias: Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 1, No. 1, pp. 643-650).
- Winarno FG. 2002. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yasinta, U. N. A., dkk. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3).