

DAFTAR PUSTAKA

- Aasholah. 2018. “Manfaat Gula Pasir untuk Kesehatan dan Kecantikan. Agrotani”. <https://www.agrotani.com/manfaat-gula-pasir-untuk-kesehatan-dan-kecantikan/>. [26 April 2020]
- Anonim¹. 2012. “Banoffee pie”. Viva. <https://www.viva.co.id/arsip/314926-banoffee-pie>. [24 April 2020]
- Anonim². 2012. “Pisang”. Wikipedia. <http://id.wikipedia.org/wiki/Pisang>. [24 April 2020]
- Apriyani., I. Widiastuti., & M. I. Syafutri. 2015. “Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea canaliculata*)”. Dalam Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 4. Hal. 16-28.
- Choiriyah. V. U., M. D. AR., & R. R. Hidayat. 2016. “Analisis Break Event Point sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba Yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014)”. Dalam Jurnal Administrasi Bisnis, 35. Hal. 196-206.
- Hashfi, A. 2016. “Apa itu Risoles dan Asal Usul Makanan Risoles”. Risollaku. <http://risollaku.com/tag/apa-itu-risoles-dan-asal-usul-makanan-risoles/>. [24 April 2020]
- Hoiriyah, Y. U. 2019. “Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran”. Dalam Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis, 6. Hal. 35-42.
- Karyantina, M., L. Kurniawati., & A. S. Wardana. 2012. “Kajian Karakteristik Fruit Leather dengan Variasi Jenis Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Suhu Pengeringan”. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Kirana, F. A. 2018. “Ternyata ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue”. Fimela. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue>. [26 April 2020]
- Koswara, S. 2009. “Seri Tekonologi Pangan Populer (Teori dan Praktek): Teknologi Pengolahan Roti”. eBookPangan.com.
- Kotler. P., & G. Amstrong. 2008. “Prinsip-Prinsip Pemasaran”. Edisi ke 12 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.

- Mandaka S., & M. P. Hutagaol. 2005. “*Analisis Fungsi Keuntungan, Efisiensi Ekonomi dan Kemungkinan Skema Kredit Bagi Pengembangan Skala Usaha Peternakan Sapi Perah Rakyat di Kelurahan Kebon Pedes, Kota Bogor*”. Dalam *Jurnal Agro Ekonomi*, 23. Hal. 191-208.
- Musita, N. 2009. “*Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang*”. Bandar Lampung: Balai Riset dan Standarisasi Industri.
- Najib, M., V. Amanda., O. Ronitasari., C. P. Lutpiandri., E. Meyzurah., L. Saraswati., N. Yuanita., & Rohmanto. 2013. “*Tugas Perilaku Konsumen Makalah Penelitian Rosoles*”. Depok: Universitas Gunadarma.
- Nurhadi. 2019. “*Manajemen Strategi Pemasaran Bauran (Marketing Mix) Perspektif Ekonomi Syariah*”. Pekanbaru Riau: Sekolah Tinggi Agama Islam Al-Azhar. 6: 142.
- Pande, N. P., M. R. Defiani., & N. I. Arpiwi. 2017. “*Kandungan Gula Tereduksi dan Vitamin C dalam Buah pisang Nangka (Musa Paradisiaca Forma Typica) Setelah Pemeraman dengan Etherel dan Daun Tanaman*”. Dalam *Jurnal Simbiosis*, 2. Hal. 64-68.
- Rachmawati, R. 2011. “*Peranan Bauran Pemasaran (Marketing Mix) terhadap Peningkatan Penjualan (Sebuah Kajian terhadap Bisnis Restoran)*”. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ratnaningsih., B. Rahardjo., & Suhargo. 2007. “*Kajian Penguapan Air dan Penyerapan Minyak pada Penggorengan Ubi Jalar (Ipomoea Batalas L.) Dengan Metode Deep-Fat Frying*”. Dalam *Jurnal Agritech*, 27. Hal. 28.
- Riska. 2018. “*Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit*”. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rochima, E., R. I. Pratama., & O. Suhara. 2015. “*Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata*”. Dalam *Jurnal Akuatika*, 6. Hal. 81-83.
- Sari D. I., M. I. Affandi., & A Soelaiman. 2016. “*Finansial Usaha Pengolahan Bahan Olah Karet (Bokar) Di Kabupaten Tulang Bawang Barat*”. Dalam *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 4. Hal. 118-125.
- Santoso, I., S. A. Mustaniroh., & D. Pranowo. 2018. “*Keakraban Produk dan Minat Beli Frozen Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, dan Lingkungan Sosial*”. Dalam *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 11. Hal. 133-144.

Sihimbing, M. 1995. "*Ketersediaan Hayati (Bioavailability) Gula Putih dan Gula Aren sebagai Sumber Energi Pada Tikus Wistar*". Bul. Penelit. Kesehat.

Simanjuntak, O. P. M. 2018. "*Penetapan Kadar Asam Lemak Trans pada Risoles yang Dijual di Outlet Modern Kecamatan Medan Petisah Menggunakan Kromatografi Gas Spektrometri Massa*". Dalam Karya Tulis Ilmiah Kesehatan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.