

## DAFTAR PUSTAKA

- Anani Azzarsharama. 2013. *Karateristik Tumbuhan Herba Jahe Sebagai Obat Trdisianal*. Bogor: Akademika Persindo.
- Andayani, Rike. 2013. *Diversifikasi Tepung Cassava dalam Pembuatan Sagon, Kembang Goyang dan Kecipir*. <https://ejournal.bsi.ac.id/index.php/khasanah/article/view/467>. 12 April 2022.
- Asnidar dan Asrida. 2017. *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa*. Aceh: Universitas Almuslim.
- Asnidar dan Asrida. 2017. *Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Daysh Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Universitas Almuslim. *Jurnal S. Pertanian* 1 (1): 39-47
- Azizah, N., Djaelani, M. A., & Mardiaty, S. M. 2018. *Kandungan Protein, Indeks Putih Telur (IPT) dan Haugh Unit (HU) Telur Itik Setelah Perendaman dengan Larutan Daun Jambu Biji (Psidium guajava) yang disimpan pada Suhu 270C*. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 46.
- Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Dewi, Y. K & Riyandari. B.A. 2020. *Potensi Tanaman Lokal Sebagai Tnaman Obat dalam Menghambat Penyebaran Covi-19*. *Jurnal Pharmascience*, 7(2), 122-128.
- Data, Kemenkes (TKPI). *Tabel Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2013. [www.andrafarm.co.id](http://www.andrafarm.co.id). Terakhir diakses 2 Juli 2022.
- Dalimarta, S. 2008. *Pandan dan Karateristik*. Jakarta: Puspa Swara.
- Esti, P. 2012. *Teknologi Pengolahan Roti*. Bogor: Akademika Presindo.
- Ekowati, 2016. *Lemak Pangan Sebagai Bahan Pengolahan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Farrel, 2001. *Karateristik Sifat Komponen Tanaman Herba Jahe*. *Jurnal: Teknologi Pangan*, (4). Hal 42-67.
- Fauzia, Vina. 2019. *Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karateristik Fisikomia Dan Organoleptik Stik Bawang*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.

- Febi Annindya Kirana. 2018. *Fungsi Telur dalam pembuatan Kue*. Jakarta.
- Hartati, M. E. 2013. *Pengaruh Penambahan Pati Jahe Hasil samping pembuatan Jahe Instan Pada Mutu Kue Kering*. Jurnal Teknologi Pangan 6(1).
- Herlina, A. D dan Risma. 2002. *Pemanfaatan jahe untuk Pangan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Hidayah, N. L. 2019. *Pengaruh Susitansi tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang*. Jurnal: tata Boga 8(10).
- I Wayan, R. A. 2019. *Pemanfaatan Jahe Untuk Kesehatan* . Dalam Progam Studi Ayuwerda, Fakultas Kesehatan, Universitas Hindu Indonesia, Hal 39-41.
- Kataren, 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universita Indonesia Press.
- Karim, M. 2013. “*Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Otak-Otak Dengan Bahan Baku ikan Berbeda-Beda*”. Dalam jurnal Balik Dewa. Vol 4(1). Hal 25-23.
- Kotler, Amstrong. 2008. *Marketing Managemen 13*. New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Krisnandi, T. *Pengaruh Konsentrat Ekstraksi Pandan Pada Mutu Warna Pangan*. Jurnal: Teknologi Pangan.4 (3) Hal 28-34.
- Margaretha. 2013. *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Kue Berbahan Dasar Tepung Ketan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 3(2), 43-50.
- Masrum. 2010. *Peningkatan Viabilitas (Priming) Benih Wijen (Sesamum indicum L) dengan Polyethylene Glycol (PEG) 6000*. Skripsi. Malang: Jurusan Biologi Universitas Islam Negeri.
- Mustika, 2020. *Pengaruh Penambahan dau Pandan Sebagai Tanaman Khasiat Pada Kesehatan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 6(1). 76-83.
- Mutiati, et.al. 2016 *Material Science properties of Coconut Milk*. Skripsi. Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Prasetyo, D. 2003. *Kajian karakteristik pemanfaatan Tanaman Herba*. Yogyakarta: Gajah Mada university.

- Reni Soraya, 2018. *Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidatif Senyawa Oleoresin Jahe Gajah (Zingiber officinale var. Roscoe) dan Jahe Emprit (Zingiber officinale var. Amarum) Terhadap Aktivitas Suhu Ekstraksi*. Skripsi. Jember: Universitas Jember
- Reski, 2011. *Kombinasi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharta.
- Rino Prasetyo. 2021. *Perkembangan Keinginan serta Minat Generasi Millennial-Gen Z* Jakarta: Media publikasi.
- Rofiqi, Zainur. 2022 *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber OFFICINALE Rosc.) Dalam Air Minum Terhadap Jumlah Leukosit Dan Diferensial Leukosit Ayam Kub*. Tugas Akhir. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Rohimah, S. 2013. *Perkembangan Konsumsi Vanili Bubuk Pada Pangan* Semarang: Universitas Semarang.
- Sani, R. Nasrul., F. C. Nisa, R. D. Andriani dan J. M. Maligan. 2014. “*Analisis Rendemen dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Mikroalga Laut (Tetraselmis Chuii)*”. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2 (2). Hal 121-126.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 1992. *SNI 0-3176:1992 Biji Wijen*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 1995. *SNI 01-3816:1995 Santan*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2002. *SNI 01-0010: 2002 Vanili*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 1998. *SNI 01-4447: 1998 Tepung Ketan*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2005. *SNI 7087: 2005 Jahe*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2008. *SNI 3556: 2008 Garam*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2008. *SNI 3962: 2008 Telur*. Jakarta: Badan Standar Nasional.

- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2010. *SNI 3140: 2010 Gula Pasir*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2011. *SNI 01-2973: 2011 Cookies*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2011. *SNI 3751: 2011 Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2014. *SNI 3541:2014 Margarin*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia 2015. *SNI 3553: 2015. Air*. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Srinova. M. 2016. *Pengaruh Lama Penyaringan Tepung Ubi Jalar Dan Perbandingan Margarin Dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Katangel Ubi Jalar (ipomea batatas L).*(doctoral dissertasion, Fakultas Teknik Unpas).
- Sari, Dindi Nurita. 2021. *Analisis Usaha Kue Kecipir Pisang Wijen “Sangjen” Di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi*. Jember: Laporan Akhir Diploma Thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Sudaryani, T.2009. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sufi, S. Y. 2003. *Olahan Kue Kecipir Dalam Usaha Bisnis Makanan Ringan*. Jakarta: Dewi
- Sugito, Hermanto dan Arafah. 2013. “*Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Hampa (Vakum) Terhadap Karakteristik Keripik Labu Kuning (Curcubita Moschata)*”. Dalam Jurnal Argoindustri. Vol.3. no.2. hal 83-97.
- Suprapti, M.L.2000. *Membuat Saus Tomat*. Jakarta: Trubus Agrisma.
- Surahman, & Winarti. (2021). *Analisis Pengaruh Cita Rasa Terhadap Kepuasan Pelanggan HR Coffe SP*. Empat Bebesen. Jurnal Ekonomi.
- Suratiyah K. 2015. *Ilmu Usaha Tani, Edisi Revisi*. Jakarta.
- Suyitno, 2001. *Ekstraksi dan Prinsip-Prinsip Proses Pelarut dalam Ekstraksi*. Jurnal. Teknologi pertanian 2(5).
- Tjipno, F. 2014. *Strategi Pemasaran*. Sleman: Andi.

- Uhl, S.r. 2000. *Handbook Of Spicies, Seasonings and Flavoring*. Amerika: Technomic Publishing Co. Inc. Lancater. USA.
- Wardatunnisa, Shouvia, 2018. *Pengaruh Penggunaan Bumbu Tradisional Pada Chicken Wing Frozen Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Ware, *et al.* 2006. *Seasonings and Flavorings. Culinary Applications*. Pp 339-429.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2012. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Windino, R. 2000. *Ilmu Nutrisi Gizi dan Tanaman Herbal*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal.30.
- Witono. Y. *Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidatif Senyawa Oleoresin Jahe Gajah (Zingber Officinale Var Rosscoe) Dan Jahe Emprit (Zingber Officnale Var Anarum) tervariasi Suhu Ekstraksi*.
- Wulandari, W. 2012. *Pengaruh Marketing Mix Terhadap Keputusan Pembelian Pada Waserda UKM Mart Koperasi Karyawan Widyagama Malang*. Malang: Universitas Widyagama Malang.
- Zakaria, A.F. F. 2000. *Khasiat Tanaman Herbal Jahe Sebagai Bahan Pangan Serta Uji Mutu Jahe Laporan Praktikum*. Malang: Universitas Brawijaya.