

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. (2017). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (Amorphophallus campanulatus BI). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1) : 9-16.
- Aminah Dan Wikanastri. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealia Dan Kacang-Kacangan Dengan Variasi Blancing. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Arlington (US): The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical of Chemist. Virginia (US): The Association of Analytical Chemist, Inc.
- Arsa, M. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. *Universitas Udayana*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Tepung Jagung. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Margarin. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Cenadi, Christine Suharto, Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmala* 2.1 (Januari 2000) : 92-103
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1997. Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta: 56 Hal.
- Dewi, R. K. (2011). Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik Dan Organoleptik Duck Nuggets Dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi Yang Berbeda.
- Faridah, Anni Dkk. 2008. Patiseri Jilid 2 Untuk Smk. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Garrison, R y H, Eric W. Noreen.2007. kuntansi Manajemen. Diterjemahkan Oleh . Totok Budisntoso. Jakarta : Slembe Emp t
- Hadi, S. 2019. Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2) : 51-55.

- Hasibuan, H. A., & Hardika, A. P. (2015). Formulasi Dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, 35(4) : 377-386.
- Hayatinufus A.L. Tobing, Cherry Hadibroto, Nies Kartohadiprojo. 2005. Cookies Kue-kue Kering dan Modern. Jakarta : PT. Gramesia Pustaka Utama
- Herjanto, Eddy. 2008. Manajemen Operasi. Jakarta. Grasindo.
- Immaningsih, N. 2013. Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk. *Agrointek*, 7(1) : 1-5.
- Jannah, M. (2018). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Tingkat Penjualan Terhadap Laba Kotor. *Banque Syar'i: Jurnal Llmiah Perbankan Syariah*, 4(1), 87-112.
- Karim, H. A. (2021, July). Ecological study of Sago Palm (*Metroxylon sagu* Rott ver molat (Becc.) in the natural habitat at Malili District East Luwu South Sulawesi. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 807, No. 2, p. 022031). IOP Publishing.
- Khotimah, H., & Sutiono, S. (2014). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 8(1), 14-24.
- Kusuma, Parama Tirta Wulandari Wening. 2012. Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Nata De Coco Di Sumedang, Jawa Barat. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*. 1 (2) : 133-120.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 53-63.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan Tepung Sagu Dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1) :1-9.
- Mine, Y. (1996). Effect Of Ph During The Dry Heating On The Gelling Properties Of Egg White Proteins. *Food Research International* 29: 155-161.
- Miranda, J. M., Anton, X., Redondo-Valbuena, C., Roca-Saavedra, P., Rodriguez, J. A., Lamas, A., Franco Carlos M., Dan Cepeda, A. (2015). Egg And Egg-Derived Foods: Effects On Human Health And Use As Functional Foods. *Nutrients*, 7(1) : 706-729.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora (JSH)*, 8(2), 181-191.
- Mulyadi, 2009. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Stie Ypkpn
- Nurcholis, Muhammad Dan Sri Sumarsih. 2007. Jarak Pagar. Kanisius. Yogyakarta.

- Pertiwi, R. P., Larasati, A., & Hidayati, L. (2018). Pengaruh teknik sangrai dan panggangan dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) terhadap mutu katetong. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 41(1): 89-100
- Prasetya, Heri Dan Fitri Lukiastuti. 2009. Manajemen Operasi. Yogyakarta:Medpress
- Pulungan, M. H., Hastari, L. D., & Dewi, I. A. (2019). Perbaikan Desain Kemasan Produk Biskuit Brownies Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 13(2): 39-46.
- Purwanti, E., Qomar, U. L., Purwandari, U., & Herniyatun, H. (2017). Prospek Pengolahan Mi Bebas Gluten (Gluten Free) Dengan Bahan Dasar Tepung Krekel Sebagai Alternatif Makanan Sehat Di Desa Logandu, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan*, 13(1) : 52-.61
- Purwanto, Z., & Santoso, S. 2011. Studi Kelayakan Usaha Dan Strategi Pengembangan Agribisnis Cabe Jamu (*Piper Retrofactum Vahl*) Di Kabupaten Sumenep, 8(1) : 45-59
- Putri, R. M., Almasyhuri, A., & Miranti, M. (2018). Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynous L. Merr*) Terhadap Daya Terima Panelis. *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Bidang Farmasi*, 1(1) : 1-18
- Rachadian, F. M., Agassi, E. A., & Sutopo, W. (2013). Analisis Kelayakan Investasi Penambahan Mesin Frais Baru Pada Cv. Xyz. *J@ Ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 8(1), 15-20.
- Ridwan Dan Yolanda Fatrecia Kusuma. 2014. Analisis Laporan Keuangan Sebagai Dasar Dalam Penilaian Kinerja Keuangan Pt Budi Satria Wahana Motor. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*. Vol 5 (1), 93-121.
- Rusiani, Y. 2016. Pembuatan Isolat Protein Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Asam. Skripsi S1. Tidak Dipublikasikan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Sajari, Ibnu., Elfiana Dan Martina. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada Ud. Mawar Di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*. 1 (2) : 166-124.
- Sakiyah, N., Tigor, A. R., & Setyawan, H. 2013. Desain Pabrik Pengolahan Tepung Sagu. *Jurnal Teknik Pomits*, 2(1), 1-3.
- Santhi, D. D. (2016). Plastik Sebagai Kemasan Makanan Dan Minuman. Bagian patologi Klinik FK UNUD.
- Saptoyogo, A. N. (2016). *Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada Ud Dhita Buah Fresh Fruit Labruk Kidul Lumajang* (Doctoral Dissertation, Stie Widya Gama Lumajang).

- Sari, E. M., Nurilmala, M., Abdullah, A., Dramaga, K. I. P. B., Agatis, J., & Barat, B. J. (2017). Profil Asam Amino Dan Senyawa Bioaktif Kuda Laut Hippocampus Comes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 9(2), 605-617.
- Sari, Yunita Winda. 2012. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Garut Terhadap Sifat Organoleptik Crackers Bayam. Surabaya: Skripsi Unesa.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2) : 1-12
- Soraya, A. T., & Septiana, N. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara Di Kota Metro. *Fidusia: Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, 1(2) : 40-51
- Susanto, Anto. 2015. Proses Pengolahan Tepung Sagu. Pphp Review : Bacaan Wajib Mahasiswa. Edisi 6 : 1-8
- Susanto, D. A. (2018). Kualitas Produk Biskuit Menghadapi Pemberlakuan Sni Biskuit Secara Wajib [Studi Kasus Di Dki Jakarta]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(1) : 1-12.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang (Edisi Elektronik)*, 4(3), 1-28.
- Suthejo, J. C., Margana, M., & Wahyudi, A. T. (2014). Studi Komparatif Desain Kemasan Produk Oreo dan Rodeo Dalam Persepsi Masyarakat Surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4) : 1-13
- Sutrisno, 2009. Manajemen Keuangan Teori, Konsep Dan Aplikasi. Ekonisia: Yogyakarta.
- Tandio, E., Adib, A., & Suhartono, A. W. (2013). Perancangan Logo Dan Desain Kemasan Untuk Dhisti Cookies Sebagai Camilan Di Kota Solo. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(2) : 10.
- Tjitrosoepomo G. 2002. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Ugm Press, Yogyakarta.
- Triyas, Sumadaning Triyas, Choirul Anna N.A., Rahayu Dewi Soeyono., Nugrahani Astuti. 2021. *Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit*. *Jurnal Tata Boga*, 10(1) : 56-66
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 5(2), 146-153.

- Wijayanti, I. (2015). *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). Analisis Cost-Volume-Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba (Multi Produk) Pada Perusahaan Pia Latief Kediri. *Jurnal Nusantara Aplikasi Manajemen Bisnis*, 3(2), 9-21.
- Winarni, Astriati. 1993. *Patiseri*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press Ikip Surabaya
- Yamit, Zulian. 1998. *Manajemen Produksi Dan Operasi*, (Edisi Pertama Cetakan Kedua). Yogyakarta: Ekonisia.
- Yasuha, J. X. L., & Saifi, M. (2017). Analisis Kelayakan Investasi Atas Rencana Penambahan Aktiva Tetap (Studi Kasus Pada Pt Pelabuhan Indonesia Iii (Persero) Cabang Tanjung Perak Terminal Nilam). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 46(1) : 113-121
- Zaitoun, M., Ghanem, M., & Harphoush, S. 2018. Sugars: Types And Their Functional Properties In Food And Human Health. *International Journal Of Public Health Research*, 6(4) : 93 -99