DAFTAR PUSTAKA

Adhawati, S. S. 2014. I-BIKK Usaha Abon Ikan Kering. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makasar.

Adventia, P. 2017. Proses Produksi Jahe Merah Instan PT. Salama Nusantara Yogyakarta. *Laporan Kerja Praktek.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Agnis, F. R. & Wantini, S. 2017. Gambaran jamur *Aspergillus flavus* pada bumbu pecel instan dalam kemasan tanpa merek yang dijual di pasar gedong tataan kabupaten pesawaran. *Jurnal Analis Kesehatan.* 4 (2): 456-460.

Agustin, F. & Putri, W. D. R. 2013. Pembuatan jelly drink *Averhoa bilimbi L* (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2 (3): 1-9.

Agustina, J. & Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh proporsi gula merah dan kacang tanah serta penambahan tepung santan terhadap bumbu gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (4): 1512-1520.

Ahmad, A. A. & Priyono, R. 2013. Pemberdayaan usaha mikro dan kecil (UMK) melalui penguatan agroindustri di kabupaten banyumas. *Sustainable Competitive Advantage (SCA).* 3 (1): 1-20.

Ahsan, A. 2019. Penentuan Prioritas Pengembangan Produk Nira Kelapa Dalam Upaya Diversifikasi Pada UMKM di Kabupaten Banyumas. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E. & Hapsari, R. 2016. Formulasi pangan darurat berbentuk *food bars* berbasis tepung millet putih (*Panicum milliaceum L.*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Agritech.* 36 (1): 23-29.

Andriany, A. 2008. Analisis Pendapatan Usaha Minuman Tradisional Betawi Sari Jahe (Bir Pletok): Studi Kasus Skala Rumah Tangga Ayu Lestari, Kelurahan Srengseng Sawah, Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. *Skripsi.* Fakultas sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri, Jakarta.

Anggraeni, L. & Nurminabari, I. S. 2019. Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Food Bars. *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Anggraeni, T. I. 2019. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) dan Konsentrasi Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman

Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale*). *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Aprillia, D. & Susanto, W. H. 2013. Pembuatan sari apel (*Malus sylvestris Mill*) dengan ekstraksi metode osmosis (kajian varietas apel dan lama osmosis). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2 (1): 86-96.

Ayudiarti, D. L., Suryanti, S., Tazwir, T. & Paranginangin, R. 2007. Pengaruh konsentrasi gelatin ikan sebagai bahan pengikat terhadap kualitas dan penerimaan sirup. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada.* 9 (1): 134-141.

Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Gula Palma*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Baequny, A., Hartono, M. & Harnany, A. S. 2015. Efek pemberian susu kedelai terhadap kadar gula darah penderita diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia (JIKI).* 1 (2): 89-96.

Bank Indonesia, L. P. P. I. 2015. *Profil bisnis usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM).* Jakarta.

Basare, A., Nurali, E. & Langi, T. 2015. Formulasi campuran tepung sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) dalam pembuatan bolu gulung. *Jurnal Cocos.* 6 (13): 1-7.

Cahyono, M. A. & Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh proporsi santan dan lama pemanasan terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik bumbu gado-gado instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (3): 1095-1106.

Carabasa-Giribet, M. & Ibarz-Ribas, A. 2000. Kinetics of colour development in aqueous glucose systems at high temperatures. *Journal of Food Engineering.* 44: 181-189.

Christian, M. 2011. Pengolahan *Banana Bars* dengan Inulin sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Darojah, F. 2017. Pengaruh Konsentrasi Pasta Cokelat dan Waktu Pengukusan Beras Ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Makanan Tradisional Wajik. *Skripsi.* Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut.* Sinar Ilmu, Yogyakarta.

Daulay, A. S. 2017. Usaha produk minuman kesehatan jahe merah instan di Kelurahan Binjai Kecamatan Medan Denai. *Jurnal Pendidikan Kepada Masyarakat.* 1 (1): 1-5.

Davies, C. & Labuza, T. 2003. The Maillard Reaction: Application to Confectionery Products. *Research Report*. Department of Food Science and Nutrition, University of Minnesota, Minneapolis, United States.

Delima, D. D. 2013. Pengaruh substitusi tepung biji ketapang (*Terminalia Cattapa L*) terhadap kualitas cookies. *Food Science and Culinary Education Journal.* 2 (2): 9-15.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Banyumas. 2013. *Data Rekapitulasi Home Industry Gula Kelapa Kabupaten Banyumas*. Banyumas, Purwokerto.

Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2015-2017*. Jakarta.

Dirhamsyah, M. & Nurhaida, N. 2018. Pembuatan sirup asam jawa (*Tamarindus Indica L.*) sebagai salah satu usaha diversifikasi pangan untuk minuman kesehatan di desa Bintang Mas kecamatan Rasau Jaya kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdi.* 1 (1): 1-6.

Djaali, A. 2008. *Skala Likert.* Andi Offset, Yogyakarta.

Efendi, A., Budiningsih, S. & Putri, R. H. 2018. Pengembangan kewirausahaan gula semut di kecamatan wadaslintang kabupaten wonosobo. *Jurnal Agritech.* 19 (2): 89-98.

Effendi, A. 2014. Pengaruh diversifikasi program studi terhadap minat kuliah mahasiswa pada universitas Islam Negeri Alauddin makassar. *Jurnal al-Hikmah.* 15 (2): 206-219.

Elastri, A., Faridah, A. & Holinesti, R. 2015. Pengaruh Substitusi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Es Krim. *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Padang.

Estellita, D. D. & Andriani, U. 2014. Perbedaan kualitas ikan lele dumbo dengan ikan lele lokal dalam pembuatan abon ikan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.* 20 (78): 33-39.

Febriyanti, S. & Yunianta, Y. 2014. Pengaruh konsentrasi karagenan dan rasio sari jahe emprit (*Zingiber officinale Var. Rubrum*) terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *jelly drink* jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (2): 542-550.

Fiana, R. M., Murtius, W. S. & Asben, A. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas.* 20 (2): 1-8.

Haliza, W., Kailaku, S. I. & Yuliani, S. 2012. Penggunaan *mixture response surfa ce methodology* pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas

banten (*Xanthosoma Undipes K. Koch*) sebagai alternatif pangan sumber serat. *Jurnal Pascapanen.* 9 (2): 96-106.

Hamidi, W. 2016. Analisis nilai tambah agroindustri abon ikan patin di desa koto Mesjid kecamatan XIII koto kampar kabupaten Kampar provinsi Riau (studi kasus pada cv. graha pratama fish). *Jurnal Agribisnis.* 18 (1): 55-65.

Han, J., Pei, J. & Kamber, M. 2011. *Data mining: Concepts and Techniques.* Morgan Khaufmann, 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA.

Hanifah, R. N., Al-Baarri, A. N. M. & Pramono, Y. B. 2017. Determinasi kadar randemen, tampilan warna, dan *imaginery* bubuk cincau hijau (*Premna oblongifolia*) dengan suhu pengeringan yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan.* 1 (1): 25-27.

Hartati, A. S. & Suryaningsum, S. 2019. Pengadaan usaha wedang uwuh dengan pemberdayaan ibu rumah tangga sebagai pengentas kemiskinan. *Jurnal Manajemen Daya Saing.* 21 (1): 24-31.

Hartono, T. & Evelyn, R. 2017. Pelaksanaan Pengujian Kadar Gula Divisi quality control di PT Lombok Gandaria. *Laporan Kerja Praktek.* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras.* Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Herdiana, D. D., Utami, R. & Anandito, R. B. K. 2014. Kinetika degradasi termal aktivitas antioksidan pada minuman tradisional wedang uwuh siap minum. *Jurnal Teknosains Pangan.* 3 (3): 44-53.

Hermadayanti, Y. T. 2017. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) dengan Tepung Terigu dan Jenis Gula pada Karakteristik Cookies Green Tea. *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Hermawan, L. 2015. Strategi diversifikasi produk pangan olahan tahu khas kota kediri. *Jurnal Jibeka.* 9 (1): 26-32.

Hersoelistyorini, W., Sumanto, D. & Najih, L. 2010. Pengaruh lama simpan pada suhu ruang terhadap kadar protein dodol tape kulit umbi ubi kayu. *Jurnal Pangan dan Gizi.* 1 (1): 24-34.

Hikmatia, D. M. Z. 2019. Korelasi Perbandingan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Dengan Gula Semut Terhadap Karakteristik Mix Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Easy Drip Menggunakan Regresi Linear Sederhana. *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Hooda, S. & Jood, S. 2005. Organoleptic and nutritional evaluation of wheat biscuits supplemented with untreated and treated fenugreek flour. *Journal Food Chemistry.* 90 (3): 427-435.

Huriah, H., Alam, N. & Noer, A. H. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik selai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus britt and rose*)-gula pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan.* 4 (1): 16-25.

Ishartani, D., Kawiji, K. & Khasanah, L. U. 2012. Produksi bir pletok kaya antioksidan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 5 (2): 32-39.

Ismayasari, A. A. 2014. Studi eksperimen pembuatan enting-enting dengan bahan dasar kedelai sebagai bahan pengganti kacang tanah. *Food Science and Culinary Education Journal.* 3 (1): 1-10.

Jalasena, R. A. & Anjani, G. 2016. Aktivitas antioksidan, sifat fisik, dan tingkat penerimaan permen marshmallow dengan penambahan brokoli. *Skripsi.* Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.

Jaya, R. S., Ginting, S. & Ridwansyah. 2016. Pengaruh suhu pemanasan dan lama penyimpanan terhadap perubahan kualitas nira aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.* 4 (1): 49-57.

Kantardzic, M. 2011. *Data Mining: Concepts, Models, Methods, and Algorithms.* John Wiley & Sons, Canada.

Kartika, A. M., Legowo, A. M. & Etza, S. 2017. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera etlatior*) Terhadap Sifat Fisikokimia Gula Semut Kelapa. *Skripsi.* Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponogoro, Semarang.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia, (Online). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia http://www.panganku.org/id-ID/view diakses 27 September 2019.

Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. 2008. *Statistik Usaha Kecil dan Menengah Tahun 2006–2007*. Jakarta.

Khikmawati, E. 2015. Kontribusi Agroindustri Gula Kelapa Kristal (Gula Semut) Terhadap Ekonomi Rumah Tangga Pengrajin Gula Kelapa Kristal di Desa Rancamaya Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.

Kim E Barrett, Susan M Barman, Scott Baoitano & Heddwen L Brooks. 2015. *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran Ganong.* EGC, Jakarta.

Kinanti, A. R. 2016. Kajian Jenis Gula dan Lama Fermentasi Pada Pembuatan *Nata De Citrus* Dari Jeruk Bali. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Kresna, D. M., Widayanti, S. & Sudiyarto, S. 2012. Perilaku konsumen penikmat kopi tubruk dan kopi instan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian.* 6 (3): 1-11.

Kumalaningsih, S. & Beni, Y. 2005. Membuat Makanan Siap Saji. *Trubus Agrisarana. Surabaya.*

Kurniawan, H. & Bintoro, N. 2018. Pendugaan umur simpan gula semut dalam kemasan dengan pendekatan arrhenius (*shelf life prediction of palm sugar on packaging using Arrhenius equation*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem.* 6 (1): 93-99.

Kurniawati, L. 2010. Pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*Daucus carota*) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 3 (2): 112-126.

Kusumaningrum, A., Ariani, D., Khasanah, Y. & Wiyono, T. 2017. Pengaruh waktu penyimpanan terhadap karakteristik makanan tradisional "jenang saban". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri.* 9 (1): 23-36.

Kusumawardani, W. 2011. Pemanfatatn Air Kelapa Sebagai Produk Olahan Kecap Dengan Penambahan Bubuk Kedelai dan Bubuk Tempe. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Lestari, L. A., Lestari, P. M. & Utami, F. A. 2018. *Kandungan zat gizi makanan khas Yogyakarta.* UGM PRESS, Yogyakarta.

Mahardika, B. C., Darmanto, Y. & Dewi, E. N. 2014. Karakteristik permen jelly dengan penggunaan campuran *semi refined carrageenan* dan alginat dengan konsentrasi berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.* 3 (3): 112-120.

Marlina, A. 2012. Metode bayes untuk menentukan kelayakan calon tenaga kerja luar negeri. *Jurnal Keuangan dan Perbankan.* 1 (2): 35-50.

Moensaku, P. Y. & Kune, S. J. 2016. Implementasi marketing mix pada pemasaran abon ikan di kelurahan humusu c, kecamatan insana utara, kabupaten timor tengah utara. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering.* 1 (4): 78-81.

Muslim, A. A., Arnie, R. & Sushermanto, S. 2016. Sistem pakar diagnosa hama dan penyakit cabai berbasis teorema bayes. *Jutisi: Jurnal Ilmiah Teknik Informatika dan Sistem Informasi.* 4 (3): 797-876.

Mustaufik & Karseno. 2004. Penerapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Kelapa Kristal Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan

Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas. *Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna.* Jurusan Teknologi Pertanian UNSOED, Purwokerto.

Mustaufik, M. 2018. Peningkatan mutu produksi dan pemasaran gula semut beriodium di koperasi serba usaha (KSU) ligasirem sumbang-banyumas. *Jurnal Performance.* 19 (1): 68-84.

Naufalin, R., Yanto, T. & Binardjo, A. G. 2012. Penambahan konsentrasi Ca (OH) 2 dan bahan pengawet alami untuk peningkatan kualitas nira kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan.* 12 (2): 86-96.

Novayanti, S. R. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.

Novita, R., Hamzah, F. & Restuhadi, F. 2016. Optimalisasi konsentrasi sukrosa dan ammonium sulfat pada produksi nata de citrus menggunakan sari jeruk. *Jurnal Faperta.* 3 (2): 1-14.

Novitasari, A. T. 2013. Studi Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap aktivitas Antioksidan Selai Berbahan Dasar Buah Rasberi. *Skripsi.* Fakultas Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Nugroho, A., Wijana, S. & Rahmah, N. L. 2012. Perencanaan produksi sirup buah pepino (*Solanum muricatum*) pada industri skala mikro. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri.* 1 (2): 115-124.

Nurfalakha, T. N. 2013. Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas pembuatan kue jahe dari tepung jagung. *Food Science and Culinary Education Journal.* 2 (2): 55-62.

Nurhidayah, M. 2014. Pengaruh Konsentrasi Susu Sapi Segar Dan Konsentrasi Dekstrin Terhadap Mutu Minuman Cokelat Instan. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Pardani, C. 2017. Peningkatan pendapatan perajin gula melalui agroindustri gula semut di Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis.* 1 (1): 23-30.

Pardi, I. W., Yudiana, I. K. & Miskawi, M. 2019. Pelatihan dan pendampingan pembuatan gula semut di desa patoman kabupaten banyuwangi. *Aksiologiya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.* 3 (1): 84-93.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2003. *Nomor 68 Tahun 2002 Tentang Ketahanan Pangan*. Jakarta.

Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.

Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Pratiwi, P. 2012. Penanganan Bahan Baku Pastry Dan Bakery Dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas Di Hotel JW Marriott Medan. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Prof. Dr. Ir. Marimin, M. 2007. *Teori dan Aplikasi Sistem Pakar dalam Teknologi Manajerial*. IPB Press, Bogor.

Pronika, N. 2006. Formulasi Konsentrat Instan dari Campuran Sari Lidah Buaya, Wortel dan Markisa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Pudjihastuti, I., Broto, W., Supriyo, E. & Arifan, F. 2018. Perbaikan Proses Pembuatan Minuman Instan tradisional di Kodya Semarang. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Pada Masyarakat*. Desember 2018. 2018, Universitas Diponegoro. 531-533.

Purnomo, L. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus Indica L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Leather Pulp Kulit Pisang Kepok-Asam Jawa. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.

Purnomo, M. J. & Setiaji, A. B. 2013. Optimasi alat penepung gula kristal hasil granulasi menggunakan mesin hammer mill pada sistem pembuatan gula semut. *Jurnal Angkasa*. 5 (2): 89-98.

Putri, I. N. H. 2017. Kondisi Kritis dan Penentuan Umur Simpan Wajik Kletik "Ibu Prajitno" Blitar, Jawa Timur. *Skripsi*. Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta.

Rahayuningtyas, A. & Susanti, N. D. 2016. Analisis usaha dan teknologi pembuatan gula semut aren sebagai alternative pemanis alami (studi kasus: Pada usaha pembuatan kue skala rumah tangga bomis jaya). *Seminar Nasional Penelitian dan PKM* 2016, 9-15.

Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Ramadhiana, F. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Kestabilan Sirup Asam Jawa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala Darusalam, Banda Aceh.

Rangkuti, A. H. 2011. Teknik pengambilan keputusan multi kriteria menggunakan metode bayes, MPE, CPI dan AHP. *Jurnal ComTech.* 2 (1): 229-238.

Ratnawati, D. 2007. Kajian variasi kadar glukosa dan derajat keasaman (pH) pada pembuatan *nata de citrus* dari jeruk asam (*Citrus limon. L*). *Jurnal Ilmiah MIPA.* 3 (2): 257-261.

Rizki, L. A. 2014. Pengaruh Pemberian Berbagai Konsentrasi Pakan Gula Pasir dan Molase Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Pertambahan Pupa Lebah Madu *Apis Mellifera* Pada Musim Paceklik. *Skripsi.* Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, University of Muhammadiyah Malang, Malang.

Rofiah, A. & Al Machfudz, W. 2016. Kajian dosis sukrosa dan sirup glukosa terhadap kualitas permen karamel susu. *Jurnal Nabatia.* 11 (1): 55-64.

Rosniati, R. 2016. Pengembangan minuman instan cokelat-kedelai sebagai minuman kesehatan. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan.* 11 (1): 33-42.

Rusdiana, S. & Maesya, A. 2017. Pertumbuhan ekonomi dan kebutuhan pangan di Indonesia. *Jurnal Agriekonomika.* 6 (1): 12-25.

Sabila, A. 2017. Upaya Pelestarian Minuman Tradisional Bir Pletok Khas Betawi. *Skripsi.* Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.

Samran, C. F. Pembuatan Sediaan Temu Lawak dan Minuman Sehat Bentuk Serbuk Instan Kering. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian*. 2018, 344-350.

Sarastuti, M. & Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (2): 464-475.

Sari, S. M. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun, dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula Terhadap Karakteristik Snack Bar. *Skripsi.* Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Sayangbati, F., Nurali, E. J., Mandey, L. M. L. & Lelengboto, M. B. 2013. Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (*Musa acuminate, SP*). *Jurnal Cocos.* 2 (1): 1-10.

Septiani, L. 2011. Profil Sensori Deskriptif Kecap Manis Komersial Indonesia. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Setyowati, W. T. & Nisa, F. C. 2014. Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: Tepung terigu dan penambahan baking powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2 (3): 224-231.

Solihah, M., Rachmadiarti, F. & Raharjo, R. 2016. Pemanfaatan filtrat asam jawa (*Tamarindus indica*) untuk menurunkan kadar timbal (Pb) pada ikan bader putih (*Barbonymus gonionotus*). *Jurnal LenteraBio.* 5 (3): 133-138.

Subagiyo. 2014. Kajian faktor yang berpengaruh terhadap diversifikasi pangan non beras di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Agros.* 16 (2): 422-431.

Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti.* Graha Ilmu, Yogyakarta.

Suhartanti, R. E. 2009. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV. Cihanjuang Inti Teknik. *Skripsi.* Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.

Sumini, Amikasari, B. & Nurhayati, D. 2014. Hubungan konsumsi makanan manis dengan kejadian karies gigi pada anak prasekolah di TK B RA Muslimat PSM Tegalrejodesa Semen Kecamatan Nguntoronadi Kabupaten Magetan. *Jurnal Delima Harapan.* 1 (1): 20-27.

Suparmi. 2016. Upaya mengurangi dismenore primer dengan ekstrak jahe asam jawa pada mahasiswi kebidanan Stikes Aisyiyah Surakarta. *Gaster: Jurnal Kesehatan.* 14 (2): 78-89.

Suprapti, I. M. L. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan Sirup Asam.* Kanisius, Yogyakarta.

Supriyanto, S. 2006. Pemberdayaan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) sebagai salah satu upaya penanggulangan kemiskinan. *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan.* 3 (1): 1-16.

Suslawati, S. & Dewi, P. C. 2012. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik permen karamel susu kambing. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian.* 16 (1): 1-13.

Sutrisno, D., Sagita, D., Hamidatul‘Aliyah, S., Yuliawati, Y., Andriani, L., Anggresani, L., Hartesi, B., Perawati, S., Rozalti, R. & Murtiah, H. 2018. Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan nilai produk bandrek jahe di kelurahan sijinjang Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat.* 2 (1): 31-36.

Syafar, M. N. & Lamusa, A. 2015. Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tenggiri Pada Industri Rumah Tangga “Althaf Food” di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis.* 3 (2): 255-260.

Syafitri, P. R., Legowo, A. M. & Nurwantoro, N. 2017. Sifat Mikro-Kimiawi Gula Semut Kelapa dengan Penambahan Ekstrak Bunga Kecombrang pada Nira Kelapa. *Skripsi.* Fakultas Peternakan Dan Pertanian, Universitas Diponogoro, Semarang.

Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Tanalo, R. a. W. 2014. Pengaruh Perbedaan Proporsi Sukrosa-Gula Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Marshmallow. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Tato'alik, A. 2014. Studi penerimaan konsumen terhadap abon nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan.* 19 (1): 1-12.

Tertia, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kopi dan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Kopi Robusta (*Coffea robusta*). *Skripsi.* Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.

Trihasa, R. & Ikhwana, A. 2016. Analisis rencana pengembangan usaha abon ikan lele. *Jurnal Kalibrasi.* 14 (1): 1-6.

Triwarsita, W. S. A., Atmaka, W. & Muhammad, D. R. A. 2013. Pengaruh penggunaan edible coating pati sukun (*Artocarpus altilis*) dengan variasi konsentrasi gliserol sebagai plasticizer terhadap kualitas jenang dodol selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan.* 2 (1): 124-132.

Utami, F., Lubis, Z. & Lubis, L. M. 2016. The effect of ratio of yam and tamarind juices and the type of stabilizer on the quality of tamarind syrup. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.* 4 (4): 464-470.

Utomo, D., Wahyuni, R. & Novia, C. 2014. Diversifikasi produk olahan apel manalagi kualitas afkir menjadi selai dan dodol. *Jurnal Agrika.* 8 (2): 211-218.

Wicaksono, G. S. & Zubaidah, E. 2014. Pengaruh karagenan dan lama perebusan daun sirsak terhadap mutu dan karakteristik jelly drink daun sirsak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (1): 281-291.

Widya, F. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kopi *Mix* Gula Kelapa dari Berbagai IKM dengan Variasi Lama Penyimpanan. *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Wijana, S., Mulyadi, A. F. & Septivirta, T. D. T. 2014. Pembuatan Permen Jelly dari Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gelatin). *Skripsi.* Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya Malang, Malang.

Windaryati, T. & Nafi, A. 2013. Karakteristik brownies yang dibuat dari komposit tepung gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian.* 1 (2): 25-29.

Yanto, T., Karseno, K. & Purnamasari, M. M. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi gula terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori jelly drink. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 8 (2): 123-129.

Yulia, A. & Rahmi, S. L. 2011. Studi pembuatan minuman kayu manis berkarbonasi dengan penambahan gula pasir dan natrium bikarbonat. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi.* 13 (1): 53-59.

Yulianingsih, N. & Yuwono, S. S. 2014. Pengaruh proporsi petis dan gula merah dengan lama pemanasan terhadap bumbu rujak cingur selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3 (1): 136-146.

Yulianto, M. E., Abidin, Z., Handayani, S. U., Dwisukma, M. A. & Hanifah, H. 2015. Peningkatan Produktivitas Industri Kecil Menengah Cincau Hitam Melalui Penerapkembangan Alat Pemeras Hidraulik Press. *Prosiding SNST*. 2015, Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang. 58-63.

Yulita, A. 2013. Pembuatan Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola Linn*) dengan Memanfaatkan Kerusakan Sel Akibat Metode Pembekuan lambat dan Thawing. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Zalizar, L., Sapitri, E. R., Putri, N. K., Nurrahma, G. W. & Nisa, L. K. 2016. Perbandingan Penambahan Glukosa dan Sukrosaterhadap Kualitas Permen Susu Kambing Peranakan Etawa (Pe) Berdasarkan Preferensi Konsumsi. *Seminar Nasional dan Gelar Produk.* Universitas Muhammadiyah Malang.

Zuliana, C., Widyastuti, E. & Susanto, W. H. 2015. Pembuatan gula semut kelapa (kajian ph gula kelapa dan konsentrasi natrium bikarbonat). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 4 (1): 109-119.