

DAFTAR PUSTAKA

- A. A. Martiyanti, A. Muani, and R. Radian, "Strategi Pengembangan Agroindustri Mocaf di Kota Singkawang," *J. Soc. Econ. Agric.*, vol. 4, no. 1, pp. 14–25, 2015.
- A. R. Yanuarti and M. D. Afsari, *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Tepung Terigu*. Jakarta, Indonesia: Kementerian Perdagangan RI, 2016.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis produk santan untuk pengembangan standar nasional produk santan Indonesia. Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian, 231-238.
- Badan Pusat Statistik Indonesia (BPS), *Statistik Indonesia 2016 (Statistical Yearbook of Indonesia 2016)*. Jakarta, Indonesia: Badan Pusat Statistik Indonesia (BPS), 2016.
- Basu Swastha, 1999 *Manajemen Pemasaran Modern*, Edisi Ketiga Yogyakarta, Liberty
- BUDHIARTI, S. M. (2016). Pengaruh Konsentrasi Substitusi Whipping Cream Dalam Santan Kelapa Dan Penambahan Gliserin Terhadap Karakteristik Margarin (*Cocos Nucifera L*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- E. C. A. Neves, D. A. Neves, K. B. D. S. Lobato, G. C. do Nascimento, and M. T. P. S. Clerici, "Technological Aspects of Processing of Cassava Derivatives," in *Handbook on Cassava: Production, Potential Uses and Recent Advances*, New York: Nova Science Publisher, Inc, 2017
- Evifadhila. 2010. *Mengenal Jenis-jenis Gula*. <http://eviafadhl.wordpress.com/mengenaljenis-jenisgula/15/06/2010>.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Fadiati, A. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

- Giantara MS, Santoso J. 2014. *Pengaruh budaya, sub budaya, kelas sosial, dan persepsi kualitas terhadap perilaku keputusan pembelian kua tradisional oleh mahasiswa di Surabaya*. *J Hospitality Manajemen Jasa* 2(1): 111-126.
- H. Sembiring, H. Hasnul, and D. Diana, “*Kebijakan Pengembangan Gandum di Indonesia,*” in *Gandum: Peluang Pengembangan di Indonesia*, Jakarta, Indonesia: IAARD Press, 2016.
- Jannah, R., Faridah, A., & Syarif, W. (2018). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Nasional, D. S. (2006). *Tepung Mocaf sebagai Bahan Makanan (SNI 01-7622-2011)*.
- Philip Kotler, 2003. *Manajemen Pemasaran*, Edisi sebelas. Jakarta : PT. Indeks
- 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*, 4, 132997.
- S. Gunawan *et al.*, “*Effect of fermenting cassava with Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cerevisiae, and Rhizopus oryzae on the chemical composition of their flour,*” *Int. Food Res. J.*, vol. 22, pp. 1280–1287, 2015
- Sihaloho, R. C., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). *Pemanfaatan Bayam Dan Ampas Kopi Arabika Dalam Pembuatan Bolu Kemojo*. *eProceedings of Applied Science*, 7(5).
- SNI 7622:2011. *Tepung Mokaf*. Badan Standardisasi Nasional. 2016.
- Umar M.M., S. Sundari, A.M. Fuah. 2000. *Kualitas fisik telur ayam kampung segar di pasar tradisional, swalayan dan peternak di Kotamadya Bogor*. *Jurnal Med. Pet.* 24(2).
- Yudianto. (2021). *Tumbuhan Obat Suku Lampung di Wilayah Taman Nasional Way Kambas*. Lampung: Agree Media Publishing.