

## DAFTAR PUSTAKA

- Adipura, A. 2014. *Studi Eksperimen Pembuatan Selai dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Kuningan serta Daya Terima Konsumennya*. Disertasi tidak diterbitkan. Bandung: Program Pasca Sarjana Universitas Pendidikan Indonesia.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro dan Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Australia Government Department of Health. 2016. Cardiovascular Disease. Tanggal diakses November 12, 2019, dari <https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/chronic-cardio#wha>.
- Ayodya, W. 2020. *UMKM 4.0*. Jakarta: Pt. Elex Media Komputindo.
- Azkiyah, L. 2015. *Pengaruh Penambahan Gula Pasir pada Pengolahan Dodol Cokelat*. Disertasi tidak diterbitkan. Lampung: Program Pasca Sarjana Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Budjianto, S. 2009. Dukungan Iptek Bahan Pangan pada Pengembangan Tepung Lokal. *PANGAN*. 54(18), 55-67.
- Cannon, J.P., Perreault, W.D., dan McCarthy, E.J. 2009. *Pemasaran Dasar: Pendekatan Manajerial Global 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Dalimartha, S. 2011. *36 Resep Tumbuhan Obat untuk Menurunkan Kolestrol*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Damayanti, E. Poeloengasih, C.D., dan Warakasih, I. 2007. Komposisi Nutrien dan Kandungan Senyawa Bioaktif Pati Ganyong (*Canna edulis Ker.*) Kultivar Lokal Gunungkidul. LIPI dan Pemkab Gunungkidul-Bappeda. 47-55.
- Dewi, K. 2016. *Eksperimen Pembuatan Dodol Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) dengan Penambahan Tepung Beras Ketan yang*

*Berbeda*. Disertasi tidak diterbitkan. Semarang: Program Pasca Sarjana Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Ernawati, D. 2018. *Pengembangan Bahan Ajar Lembar Kegiatan Siswa (LKS) dengan Pendekatan Contextual Teaching and Learning (CTL) Siswa Kelas VIII Semester 2 MTsN Tulungagung*. Disertasi tidak diterbitkan. Tulungagung: Program Pasca Sarjana Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Tulungagung.

Fathnur, S.K. 2018. *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Food Data Central Database. 2019. *Coconut Milk*. Tanggal diakses November 12, 2019, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/497459/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Ginger*. Tanggal diakses November 12, 2019, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169231/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Glutinous Rice Flour*. Tanggal diakses April 7, 2020, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/557490/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Milk, Whole*. Tanggal diakses November 12, 2019, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/336070/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Palm Sugar*. Tanggal diakses Maret 19 2020, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/402488/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Soy Milk*. Tanggal diakses November 12, 2019, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/336099/nutrients>.

\_\_\_\_\_. 2019. *Sugar*. Tanggal diakses Maret 19 2020, dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/380934/nutrients>.

Ghozi, S., dan Aris. 2015. *Statistik Deskriptif untuk Ekonomi*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

- Hasanah, H., Jannah, A., dan Fasya, A.G. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape (*Manihot utilissima Pohl*). *ALCHEMY*. 2(1), 68-79.
- Herawati, D.A., dan Wibawa, D.A.A. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 1(2), 48-58.
- Hersoelistyorini, W., Sumanto, D., dan Najih, L. 2010. Pengaruh Lama Simpan pada Suhu Ruang terhadap Kadar Protein Dodol Tape Kulit Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(1), 24-34.
- Immaningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profile of Several Flour Formulations for Estimating Cooking Behavior). *Penel Gizi Makan*. 35(1), 13-22.
- Irsyad. 2011. *Perbaikan Proses untuk Peningkatan Umur Simpan Dodol Talas*. Disertasi tidak diterbitkan. Bogor: Program Pasca Sarjana Fakultas Teknologi Pertanian.
- Jaedun, A. 2011. Metodologi Penelitian Eksperimen. *In service I*. 1-12.
- Kemmer, M., dan Boden, A. 2009. *"Price" As One Parameter in The Marketing Mix*. Disertasi tidak diterbitkan. Berling: University of Applied Sciences Berlin.
- Lani, M.N., Matsor, N.A.H., Nasution, Z., Ku, L., dan Yusof, A. 2015. Substitution Effects of Coconut Milk with Soymilk on Sensory Acceptance and Shelf Life of 'Nasi Lemak'. *Britsih Journal of Applied Science and Technology*. 7(4), 377-385.
- Lestari, L.A., Lestari, P.M., dan Utami, F.A. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Mardiyaningsih, A., dan Aini, R. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) sebagai Agen Anti Bakteri. *Pharmaciana*. 4(2), 185-192.
- Mardwiana, A. 2013. *Eksperimen Pembuatan Krasikan dari Tepung Gaplek dan Tepung Beras Ketan dengan Perbandingan yang Berbeda*. Disertasi tidak

diterbitkan. Semarang: Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Semarang.

Margareta, P. 2013. *Eksperimen Pembuatan Dodol Ganyong Komposit dengan Tepung Ketan Putih Penambahan Sari Buah Parijoto*. Disertasi tidak diterbitkan. Semarang: Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Semarang.

Masnun. 2017. Teknologi Pembuatan Dodol dari Buah Naga. BPP JAMBI. 1-15.

Nadia, I. 2016. *Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna Edulis ker) terhadap Tekstur, Komposisi Proksimat dan Daya Terima pada Pembuatan Dodol*. Disertasi tidak dipublikasi. Surakarta: Program Pasca Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Noriko, N., dan Pambudi, A. 2014. Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat *Canna Edulis Ker*. (Ganyong). *Jurnal AL-AZHAR Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2(4), 248-252.

Novitasari, R. 2013. Studi Pembuatan Dodol Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1), 48-56.

Nurmalina, R., dan Valley, B. 2012. *Herbal Legendaris untuk Kesehatan Anda*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.

Pratana, M., dan Nanit. 2008. *505 Masakan Nusantara Favorit*. Yogyakarta: Gradien Mediatama.

Pusat Studi Biofarmaka LPPM IPB., dan Ulung, G. 2014. *Sehat Alami dengan Herbal: 250 Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pusaka Utama.

Putra, U.L. 2016. *Preferensi dan Perilaku Konsumen Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung terhadap Dodol Cokelat*. Disertasi tidak diterbitkan. Lamung: Program Pasca Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

Rahman, A. 2010. *Strategi Dahsyat Marketing Mix for Small Business*. Jakarta: TransMedia Pustaka.

- Ridhawati, A. 2014. *Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (Canna Edulis Ker.) pada Tepung Beras Ketan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Dodol Susu*. Disertasi tidak diterbitkan. Yogyakarta: Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada.
- Rihastuti, R.A., dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rokhayati, U.A. 2011. Pengaruh Penggunaan Asam Cuka dan Substitusi Susu Kedelai terhadap Bau Tahu Susu. *INOVASI*. 8(1), 113-122.
- Saroinsong, R.M., Mandey, L., dan Lالujan, L. 2015. Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. *COCOS*. 6(15), 1-11.
- Salim, M., dan Haidir. 2019. *Penelitian Pendidikan: Metode, Pendekatan, dan Jenis Data*. Jakarta: KENCANA.
- Setiavani, G., Sugiyono., Ahza, A.B., dan Suyatama, N.E. 2018. Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *PANGAN*. 27(3), 225-234.
- Setyaningrum, H.D, dan Saparinto, C. 2013. *Jahe*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Setyosari, P. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta: KENCANA.
- Sidik, S.L., Fatimah, F., dan Sangi, M.S. 2013. Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer terhadap Kualitas Santan Kelapa. *JURNAL MIPA UNSRAT ONLINE*. 2(2), 79-83.
- Situmorang, S.H., Iskandar, M., Doly, M.J.D., Fadli., dan Fauzie, S. 2010. *Analisis Data untuk Riset Manajemen dan Bisnis*. Medan: USU Press.
- Slamet, A. 2010. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan pada Pembuatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) terhadap Sifat Fisik dan Amilografi Tepung yang Dihasilkan. *AGROINTEK*. 4(2), 100-103.
- SNI 01-2986-1992. 1992. Dodol. Badan Standarisasi. Nasional. Bandung.
- SNI 01-2891-1992. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi. Nasional. Bandung.

- Solomon, M.R. 2014. *Marketing: Real People, Real Choices*. Pearson Australia: Frenchs Forest NSW.
- Suaniti, N.M. 2015. Kadar Etanol Dalam Tape sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) Dengan *saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Virgin*. 1(1), 16-19.
- Suci, D.M. 2013. *Pakan Itik Pedaging dan Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suharjo. 2019. *Sistem Pertanian Berkelanjutan*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Su'i, M., Suprihana., dan Astutik, S.R. 2011. Pemanfaatan Limbah Brem sebagai Bahan untuk Pembuatan Dodol. *Jurnal Cakrawala*. 5(2), 107-114.
- Suprayitno, E., dan Sulistiyati, T.D. 2017. *Metabolisme Protein*. Malang:UB Press.
- Suriani, S. 2015. Analisis Proksimat pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*). *Al Kimia*. 92-102.
- Surono, I.S., Sudiby, A., dan Wasposito, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish publisher.
- Sutarti, T., dan Irawan, E. 2017. *Kiat Sukses Meraih Hibah Penelitian Pengembangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Tuminah, S., dan Sihombing, M. 2015. Frequent Coconut Milk Intake Increase The Risk of Vascular Disease in Adults. *UNIVERSA MEDICINA*. 34(2), 149-158.
- Widyani, P. 2013. *Pembuatan Dodol dengan Penambahan Waluh*. Disertasi tidak diterbitkan. Semarang: Program Pasca Sarjana Universitas Sebelas Maret.
- Wirtz, J., dan Lovelock, C. 2016. *Services Marketing: People, Technology, Strategy*. USA: World Scientific.