

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2009). *Ahli Teknologi Pangan*. Akademika Pressindo.
- Dihni, V. A. (2022). Pandemi Mereda, Produksi Kentang Indonesia Kembali Meningkatkan 6,1% Pada 2021. *Katadata.Co.Id*.
- Fatsecret Indonesia. (2023). *Jumlah Kalori*. Fatsecret Indonesia. [Fatsecret.Co.Id](https://fatsecret.co.id)
- Ghozali, I. (2013). *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 21 Update PLS Regresi* (7th Ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2020). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets : Business And Management Studies Journal*, 6(2), 103–109. <https://doi.org/10.33555/ijembm.V6i2.100>
- Hartono, J. (2016). *Metodologi Penelitian Bisnis: Salah Kaprah Dan Pengalaman* (6th Ed.). BPF.
- Hutapea, T. N. A. (2011). *Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa Dan Sari Buah Cempedak (Artocarpus Integer Tunb) Terhadap Kualitas Permen Jelly Selama Masa Simpan* [Universitas Atma Jaya Yogyakarta]. <http://E-Journal.Uajy.Ac.Id/1280/3/2BL00963.Pdf>
- Kartina. (2011). *Pemanfaatan Biji Cempedak (Artocarpus Champeden) Dalam Pembuatan Tempe*. Universitas Borneo Tarakan.
- Khairunnisa, A., & Syukri Arbi, A. (2019). Good Sensory Practices Dan Bias Panelis. In *Evaluasi Sensori*.
- Koeswara, S. (2007). *Produk Pasta, Beraneka Bentuk Dan Rupa*. Rajawali Press.
- Kusnandar, V. B. (2022a, February 25). Gandum Indonesia Juga Diimpor Dari Ukraina, Harga Mie Instan Dikhawatirkan Naik. *Katadata.Co.Id*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/02/25/gandum-indonesia-juga-diimpor-dari-ukraina-harga-mie-instan-dikhawatirkan-naik>
- Kusnandar, V. B. (2022b, March 1). Indonesia Impor Tepung Gandum 31 Ribu Ton Pada 2021. *Katadata.Co.Id*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/03/01/indonesia-impor-tepung-gandum-31-ribu-ton-pada-2021>
- Kusnandar, V. B. (2022c, June 7). Konsumsi Mi Instan Indonesia Tumbuh 4,98% Pada 2021. *Katadata.Co.Id*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/07/konsumsi-mi-instan-indonesia-tumbuh-498-pada-2021>

Lempang, M., & Suhartati. (2013). Potensi Pengembangan Cempedak (*Artocarpus Integer Merr.*) Pada Hutan Tanaman Rakyat Ditinjau Dari Sifat Kayu Dan Kegunaannya. *Info Teknis EBONI*, 10, 69–84.

Prasetyo, A. (2023). *Ini Dia 6 Daerah Juara Menghasilkan Cempedak Terbanyak Di Indonesia, Dari Jatim Sampai Kaltim.*

Portalbangkalan.Com. <https://Bangkalan.Pikiran-Rakyat.Com/Nasional/Pr-2746342670/Ini-Dia-6-Daerah-Juara-Menghasilkan-Cempedak-Terbanyak-Di-Indonesia-Dari-Jatim-Sampai-Kaltim>

Riduan, A., Farid, F., & Sanova, A. (2016). Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu Yang Bernilai Gizi Tinggi Tanpa Pengawet Buatan DikalanganKelompok Ibu-Ibu Rt 14 Kelurahan Kenali Besar Kotabaru Jambi. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 31(September), 23–28. <https://Adoc.Pub/Jurnal-Pengabdian-Pada-Masyarakat-Volume-31-Nomor-4-Oktober-87f12a9d566dd57ad98644222b010f8812092.Html>

Saparun, Hamzah, F., & Rossi, E. (2017). Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak (*Arthocarpus Champeden Sperg.*) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kukus. *Jom Faperta Ur*, 4(12 (152)), 10–27.

Sari, R. (2014). *Pengaruh Tepung Biji Cempedak Terhadap Kualitas Mie*. Universitas Pembangunan Panca Budi.

Sekaran, U. (2003). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach* (4thEd.). John Wiley & Sons.

Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R & D*. Alfabeta. Suryawan, H. (1985). Peranan Pengemas Dalam Menunjang Ekspor Makanan Minuman. *Makalah Berita Litbang Industri*.

Verheij, E. W. M., & Coronel, R. E. (1992). *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara 2: Buah-Buahan Yang Dapat Dimakan*. Prosea. Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014).