

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyany, D. P. (2021). Analisis Konsep Produktivitas Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Kerja Karyawan (Studi Literatur) (Doctoral dissertation, STIE PGRI Dewantara Jombang).
- Anggraeni, A. D. (2018). Gambaran Cara Penyimpanan, Penggunaan dan Kadar Yodium Garam Pada Rumah tangga di Desa Banyudono Dukun Magelang Jawa Tengah (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Anggraeni, LV, Nurlena, N., & Gusnandi, D. (2021). Pemanfaatan Kulit Mangga Gedong Gincu Sebagai Substitusi Tepung Tapioka Pada Produk Kolak Biji Salak (candil).
- Ariyanti, M. (2021). Teknologi budidaya labu madu dan pemanfaatannya sebagai pangan alternatif di Desa Pasigaran, Sumedang, Jawa Barat. *Dharmakarya*, 10(2), 159-162.
- Ashari, M. H., & Intania, F. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Labu Madu (Butternut Squash) Menjadi Keripik Labu Madu. *PaKMAs: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 165-172.
- Baso Iping, SE (2021). Teknik Pengolahan Dan Analisis Data Penelitian. *Metodologi Penelitian Bidang Muamalah, Ekonomi Dan Bisnis* , 145.
- Faridatunniswah, A. (2013). Pengaruh Ambiguitas Peran Kinerja Terhadap Pustakawan UPT Perpustakaan Universitas Diponegoro Semarang (Disertasi doktor, jurusan ilmu perpustakaan).
- Hartati, S. (2016). Formulasi Tepung Terigu dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata durch*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bakpao (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Imani, F. L. (2019). Pengaruh Perbedaan Media Tanam dan Konsentrasi Aplikasi PGPR Pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Labu Madu (*Cucurbita moschata*) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Isma, A., Suriyanto, D. F., Fakhri, M. M., Ismail, A., & Nojeng, A. (2023). Peningkatan Pemahaman Warga Desa Sokkolia Tentang Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Kripik Berbagai Rasa. *Vokatek: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 7-12.
- Larasati, D. (2017). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus

- Nigra. L) terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Mardalis, (2008). *Metodologi Penelitian: Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Marisa, I. (2018). *Penggunaan Model Discovery Learning Untuk Meningkatkan Hail Belajar Siswa Pada Subtema Sumber Energi. (Penelitian Tindakan Kelas di Kelas IV SDN Cilangkara 01 Kabupaten Bekasi) (Disertasi Doktor, FKIP UNPAS)*.
- Nisriina ayu, M. (2017). *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Subtitusi Melalui Analisi Uji Daya Terima Konsumen. Universitas Pendidikan Indonesia*.
- Nurdianti, Y. (2020). *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Utama Pembuatan Kudapan Khas Nusantara "Candil" (Disertasi Doktor, Politeknik Pariwisata Lombok)*.
- Permatasari, Sella. (2017). *Inovasi Kolak Candil Berbasis Kacang Merang Sebagai Penggant Ubi Jalar*. Bandung. Telkom University.
- Pertiwi, M. I., & Edy Yulianto, S. (2016). *Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian (Survei pada Konsumen Baker's King Donuts & Coffee di MX Mall Malang)*. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 181.
- Pradana, AD, & Ratnaningsih, N. (2021). *Subtitusi Tepung Labu Madu (Butternut Squash) Dalam Pembuatan Macaron Dengan Chocolate Ganache Filling*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* , 16 (1).
- Qibtiyah, M., Fatoni, M. A. F., & Kusumawati, D. E. (2022). *Analisa Pertumbuhan dan Hasil Labu Madu (Cucurbita moschata) Dengan Pemangkasan Cabang dan Aplikasi Macam Pupuk Organik Cair*. *BUANA SAINS*, 22(3), 23-30.
- Raniasta, Y. S. (2019). *Meningkatkan Nilai Produk Paguyuban Penghasil Gula Jawa Dusun Kliwonan Untuk Memasuki Pasar Nasional*. *Adi Widya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 83-92.
- Rofik, A. (2015). *Analisis pengaruh perilaku konsumen terhadap keputusan pembelian rokok merek LA Lights: Studi pada mahasiswa Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim)*.
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). *Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap*

- Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305-15.
- Samsu, S. (2013). Analisis pengakuan dan pengukuran pendapatan berdasarkan PSAK NO. 23 pada PT. Misa Utara Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi* , 1 (3).
- Sanjaya, S., & Rabasari, S. (2023). Penggunaan Rumput Laut Dalam Pembuatan Abon Sebagai Oleh-Oleh Wisatawan. *Jurnal Inovasi Penelitian* , 3 (10), 7895-7910.
- Saputra, R. (2019). Analisis Akuntansi Aktiva Tetap Pada PT.Perkebunan Nusantara II Bandar Klippa Tanjung Morawa (Disertasi Doktor, UNIVERSITAS DHARMAWANGSA).
- Sumendap, HK, Pesik, MU, & Lagarensse, BES (2015). Penggunaan Cuka Aren (*Arenga Pinnata Merr*) dalam Pengolahan Makanan Seafood: Studi Eksperimen. *PERHOTELAN DAN PARIWISATA* , 2 (1).
- Sumowo, S., & Saidah, N. (2023). Pengaruh Lokasi, Harga Dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Stasiun Cafe Balung Jember. *Jurnal Mahasiswa Kewirausahaan (JME)* , 2 (1), 47-51.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Jurnal Review: Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris Bl.*), Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 128-136.
- Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. (2020). Introduksi produk olahan ubi jalar pada anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263-267.
- Anni Farida dkk, (2008). *Patiseri jilid 1*. Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan di akses pada 5 April 2023.
https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patiseri_anni.pdf
- Asraadzakia, (2022). Gambar tepung ketan di akses pada 15 Mei 2023.
<https://www.kaskus.co.id/thread/62043af058c94d593816b771/yuk-lebih-akrab-dengan-si-putih-tepung-ketan/>
- Dian Kartika, (2023). Gambar labu madu di akses 1 Mei 2023.
<https://harga.web.id/harga-manfaat-cara-budidaya-labu-madu.info>

- Dr. Fadhli Rizal, (2021). Gambar daun pandan di akses pada 1 Mei 2023.
<https://www.halodoc.com/artikel/manfaat-daun-pandan-dan-efek-sampingnya-bagi-tubuh>
- Manfaat labu madu di akses pada 27 April 2023.
<http://www.enatura.co.id/articles/manfaat-labu-madu-butternut-bagi-kesehatan/13736>
- Mas Ad, (2022). Gambar ubi jalar di akses pada 29 April 2023.
<https://www.faanadanflora.com/penjelasan-klasifikasi-jenis-kandungan-gizi-serta-manfaat-ubi-jalar/>
- Mundy Sae, (2022). Pengertian Kolak di akses pada 20 April 2023.
<https://nusantarapedia.net/sejarah-kolak-dan-resep-dasar-kolak-pisang/>
- Nenny Yepriani (2020). Teori Pastry dan Bakery di akses pada 21 April 2023.
<https://id.scribd.com/document/443752671/TEORI-PASTRY-DAN-BAKERY#>
- Ni Made Ratminingsih, (2010). Penelitian eksperimental dalam pembelajaran bahasa kedua di akses pada 8 Mei 2023.
file:///C:/Users/DELL/Downloads/mas_dewantara,+artikel3-JanJun2010.pdf
- Novi Sulistia W, (2021). Gambar air di akses pada 29 April 2023.
<https://hellosehat.com/nutrisi/tips-makan-sehat/mitos-fakta-air-putih/>
- Permadina Kanah Arieska (2018). Pemilihan teknik sampling berdasarkan perhitungan efisiensi relatif di akses pada 20 Juli 2023.
<file:///C:/Users/DELL/Downloads/4322-9108-1-SM.pdf>
- Prihastuti Ekawatiningsih dkk, (2008). Restoran jilid 2. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, 2008 di akses pada 22 April 2023.
https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_restoran_prihastuti.pdf
- Rizki I, (2020). Gambar gula jawa di akses pada 30 April 2023.
<https://www.lemonilo.com/blog/gula-jawa-dengan-gula-aren-apa-bedanya>
- Shylma N, (2022). Gambar santan di akses pada 30 April 2023.
<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-santan/>
- Silvia Reni SP, (2020). Mengenal si manis labu madu di akses pada 2 Mei 2023.
<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/96469/Mengenal-Si-Manis-Labu-Madu/>

- Ayu Isti, (2022). Gambar kolak candil di akses pada 21 Juli 2023.
<https://www.merdeka.com/jateng/resep-kolak-candil-lembut-dan-manis-cocok-untuk-menu-buka-puasa-klm.html>
- Itha Prabandhani, (2020). Filosofi Kolak Sebagai Makanan Berbuka Puasa di akses pada 22 Juli 2023. [Filosofi Kolak Sebagai Makanan Berbuka Puasa \(urbanasia.com\)](https://urbanasia.com)
- Dinda Ratu Nayla, (2023). Bubur Candil Santapan Berbuka Puasa Yang Tidak Boleh Dilewatkan di akses pada 22 Juli 2023. <https://suarausu.or.id/bubur-candil-santapan-berbuka-puasa-yang-tidak-boleh-dilewatkan/#:~:text=Bubur%20Candil%20merupakan%20makanan%20yang,seperti%20ini%20dinamai%20Katiri%20Mandi>
- Silvita Agmasari, (2019). Penjelasan Biji Salak dan Candil di akses pada 22 Juli 2023. [Jangan Salah! Candil dan Biji Salak Terlihat Mirip tetapi Beda \(kompas.com\)](https://kompas.com)
- Shin PuanMaharani, (2021). Bubur Candil di akses pada 22 Juli 2023.
<https://www.tribunnewswiki.com/2021/03/10/bubur-candil>