

REFERENCE

Evelyn, Theresia 2017. **9 Manfaat kacang hijau bagi kesehatan.**

<https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-kacang-hijau/> di akses pada tanggal 4 Juli 2018

Anonymous 2016. **Kacang hijau-ciri tanaman, kandungan gizi, khasiat dan manfaat dan klasifikasinya.**

<http://www.tanobat.com/kacang-hijau-ciri-tanaman-kandungan-gizi-khasiat-manfaat-dan-klasifikasinya.html> di akses pada tanggal 10 Juni 2018

L, Ninna 2017. **Apa bedanya? tepung sagu vs tepung tapioca dan kegunaannya.**

<https://resepkoiki.id/2017/07/18/apa-bedanya-tepung-sagu-vs-tepung-tapioka-dan-kegunaannya/> di akses pada tanggal 20 Juli 2018

Master, Wiratech 2017. **Fungsi kemasan standing pouch yang higienis.**

<https://wiratech.co.id/fungsi-kemasan-standing-pouch-yang-hygienis/> di akses pada tanggal 30 Juli 2018

Anonymous 2010. **Garam.**

<https://www.klikdokter.com/rubrik/read/2860349/garam> di akses pada tanggal 20 Juni 2018

Anonymous 2017. **Bawang bawang.**

<https://www.bawangbawangan.com/2017/05/pengertian-bawang-putih-dan-deskripsi.html> di akses pada tanggal 15 Juli 2018

Wuri, Simbah 2014. **Pengertian manfaat dan kandungan gula aren.**

<http://pusatgulamerah.blogspot.com/2014/04/pengertian-manfaat-dan-kandungan-gula.html> di akses pada tanggal 15 Juli 2018

Anonymous 2017. **Kandungan dan manfaat air mineral dalam kemasan.**

<http://prius.co.id/kandungan-dan-manfaat-air-mineral-dalam-kemasan/> di akses pada tanggal 1 Juli 2018

APPENDIX



Picture 26. Product logo design



Picture 27. Standing pouch (Anonymous, 2018)

MUNGBEAN JERKY








Ingredients:







- 220 gram mung bean
- 100 gram maizena flour
- 60 ml warm water
- 30 ml water
- 3 candlenut
- 3 clove garlic
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 2 tsp brown sugar
- 1 tsp coriander
- 1 tsp mushroom soy sauce

How to make:

- Boil mung bean until have smooth texture.
- Use strainer and take only the mung bean.
- Mix all the ingredients into 1 bowl except maizena flour and warm water.
- Stir all of the ingredients.
- Use blender to make the mung bean smooth.
- Take mung bean into the bowl again and mix with maizena flour and add the warm water until looks little bit tight.
- And steam for 20 minute until the surface looks solid.
- After that oven the mung bean for 20 minute for one side and another side also in temperature 120 °C, until the surface of the mungbean dry.
- And fried until golden brown and ready to eat.



No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
1	24 Juli 2018	Marketing Aspect	
2	26 Juli 2018	Cost calculation formula	
3	30 Juli 2018	Variable cost	
4	1 Agustus 2018	Nutrition fact	
5	2 Agustus 2018	Nutrition fact revision	
6	2 Agustus 2018	Cost calculation revision	
7	3 Juli 2018	Bab 1 dan bab 2	

No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
8	4 Juli 2018	Revisi bab 1	
9	10 Juli 2018	Bab 3 dan revisi judul	
10	20 Juli 2018	Bab 4 dan revisi bab 3	
11	21 Juli 2018	Revisi bab 4	
12	6 Agustus 2018	Bab 5, bab 6, dan Suggestion	
13	7 Agustus	Revisi terakhir	
14			