

## DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, Dini Nastiti, Bambang H Purnomo, dan Nurhayati Nurhayati. 2017. “Perancangan Mutu *Cookies* Lidah Kucing Ubi Jalar Menggunakan Metode QFD”. Program Studi Magister Teknologi Agroindustri Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Anjaswari, Dinky., Elza Ismail, Latsmi Wayansari dan Ririn Wuri Astuti. 2018. “Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning Dan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Antioksidan”. Program Studi Diploma IV Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Apriliyanty, Virny. 2018. Lidah Kucing Tidak Melebar? Coba Review Apakah Kesalahan Ini Penyebabnya. <https://sajiansedap.grid.id/amp/10765659/lidah-kucing-tidak-melebar-coba-review-apakah-ini-penyebabnya?page=all>. [01 September 2020].
- Azizah, Qonita Shabrina. 2019. “Produksi Dan Pemasaran Kue Momuju Manju (MOJU)”. Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- Dewi, Fitri Kusuma. 2016. “Pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan”. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. “Data Komposisi Pangan Indonesia”. <https://www.panganku.org/id-ID/beranda>. [09 September 2020].
- Liyadi, Iswanto. 2019. “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”. Skripsi. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Punarsari, Fika. 2016. “Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Ungu Lokal (*Ipomoea Batatas L.*) Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi. Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

- Rosa, Emma. 2013. "Lidah Kucing Rainbow". <https://cookpad.com/id/resep/176053-lidah-kucing-rainbow>. [11 Mei 2020].
- Santoso, Minnar Titis, Laili Hidayati dan Ririn Sudjarwati. 2014. "Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka". Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Wiradinata, Richard Alexander, Monica Martina, dan Christine A Cornelia. 2019. "Perencanaan *Home Industry* Kue Lidah Kucing Dengan Kapasitas Produksi 5,25 Kg Per Hari". Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Vega, Fernando Dela. 2019. "Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Bandeng *Chanos Chanos* Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Pembuatan Kue Lidah Kucing". Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.
- Wati, Rahma. 2013. "Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing" dalam *Jurnal Food Science And Culinary Education Journal*. Jurusan Teknik Jasa Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Wulandari, Herlina, Ana Novitaroh, Naili Z, Adelia S, Lya M. 2018. "Kolor Ijo (*cookies* daun kelor inuk joss) sebagai pemanfaatan daun kelor yang kaya akan kandungan gizi". Universitas Muhammadiyah Semarang.