**DAFTAR PUSTAKA**

Adawiyah, R. 2016. *Perbedaan Teknik Penggorengan Terhadap kadar Protein Terlarut dan Daya Terima Abon Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Adrianti, Y., Tamrin dan Kobajashi T.I. 2019. *Pengaruh Teknik dan Waktu Penggorengan Non Vakum dan Vakum Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Tumpi-Tumpi Tuna (Thunnus sp)*. Jurnal Fish Protech. Vol. 2. No. 2. Hal. 230.

Agustina, W. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Bakso Ikan Lele yang Diberi Asap Cair Secara Sensori*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian (STIPER) Dharma Wacana Metro.

Ariesantia, D. 2020. *Karakteristik Panelis Terhadap Atribut Sensoris Pempek*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.

Azizah, Q.S. 2019. *Produksi dan Pemasaran Kue Momiji Monju (Moju)*. Tugas Akhir. Jember: Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.

Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (3751-2009)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Tepung Tapioka (3541-2011)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Minyak Goreng (3741-2013)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.

Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Margarin (3541-2014)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.

Dhavesia, V. 2017. *Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix DC) Terhadap Pseudomonas aeruginosa dan Staphylococcus epidermidis*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Jogjakarta.

Fauzia, V. 2019. *Penambahan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Stik Bawang*. Skripsi. Universitas Semarang.

Fathullah, A. 2013. *Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.

Kimdonghwa, S.A. 2017. *Cistik Rasa Daun Jeruk*. <https://cookpad.com/id/resep/1582761-cistik-rasa-daun-jeruk> [Diakses 25 Februari 2020]

Keswara, D.A. 2019. *Identifikasi Kandungan Iodium Pada Garam yang Beredar di Pasar Tradisional Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar*. Tugas Akhir. Makasaar: Program Studi D-3 Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan.

Malinza, Y. 2014. *Pemanfaatan Halusan Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix DC.) Sebagai Repellent Terhadap Nyamuk Aedes aegytpi L. dan Pengajarannya di SMA Negeri 13 Palembang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Palembang.

Ningsih, E.S. 2018. *Penambahan Berbagai Konsentrasi Rusip Bubuk Pada Pembuatan Kerupuk*. Skripsi. Universitas Lampung.

Nurwahidah. 2019. *Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Stik Pada Berbagai Persentase Penambahan Tepung Daun Kelor*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram.

Novayanti, S.R., 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula Terhadap Sifat Organoleptik Pada Manisan Kolang Kaling*. Skripsi. Universitas Lampung.

Noviyanti., Sri W dan Muhammad S. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 1. No. 1. Hal. 61.

Putri, R.M. 2018. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Terigu dan Tepung Belut (Monopterus albus)*. Skripsi. Universitas Sriwijaya.

Sintia, N.A. dan N. Astuti. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. Jurnal Boga.

Viani, D.H. 2017. *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pati Koro Pedang*. Skripsi. Universitas Diponegoro.