

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Akbar dan Yuniarta. 2014. *Pengaruh Lama Perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ Dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- BSN. 1992. *Syarat Mutu dan Cara. Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- BSN. 1999. *Standar Mutu Margarine (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2009)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2010. *Standar Mutu Gula Kristal Putih (SNI 3140.3:2010)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2010. *Garam Konsumsi (SNI 3556:2010)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2014. *Syarat Mutu Kopi Instan (SNI 01-2983-2014)*. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- Buchari Alma, 2005, *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, Bandung Cetakan keenam, CV Alfabeta,.
- Hasrini, R. F., dan Khoiriyah, A. 2019. Analisis Produk Krimer Kental Manis.. *Jurnal Standarisasi*, 20 (3), 231-235.

- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis. Donat dan Cake Bread.. Yogyakarta. (Proyek Akhir). Universitas Negeri Yogyakarta.
- Intan, Arum M.P. 2015. *Teknologi Hasil Hewani "Telur"*. Makalah
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6 (2), 41-48.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur*. eBook Pangan.com
- Lestari, T. 2009. Dampak Konversi Lahan Pertanian Bagi Taraf Hidup Petani. IPB. Bogor.
- Marissa, D. 2010. Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan Produk dengan pendekatan kadar air kritis. *Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor*.
- Meilgaard, 2000. Sensory evaluation techniques. Boston: CRC.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta :Graha Ilmu
- Nadila, Dwi Prasetyo dan Bara Yudhistira. 2018. Proses Produksi Pie Ubi Ungu . Universitas Sebelas Maret. (Tugas Akhir)
- Sahri. Idris. 2010. Palm Stearin as Low Trans Hard Stock for Margarine. *Sains Malaysiana*. Vol: 39 (5) : 821 – 827.
- Rahayu, W.P. 1998. Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Yulianti. Rika. 2008.“ Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Sebagai Sumber Vitamin C”. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.