

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2013. Aneka olahan rumput laut. <http://tpl-ikmsumbawa.blokspot.com/2013/11/aneka-olahan-rumput-laut.html>. Diakses tanggal 10 Mei 2013.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta : Penebar Swadaya
- Astawan, M. 2009. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi. Bogor: IPB.
- Brooker, C. 2009 . Ensiklopedia Keperawatan . Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Budiningsih, A. 2009. Restoran 1, 1B, 2 & 3. Bogor: Ghalia Indonesia Printing
- Ghozali, I. 2013. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS 21 Update PLS Regresi. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ketaren, 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Muchtadi, S. 1998. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Priyanti, E. (2018). Kudapan dan Makanan Indonesia. Leutikaprio
- Rahayu, T.S. A. Asgar, Iteu M. Hidayat, Kusmana, dan Diny Djuariah 2013. “Evaluasi Kualitas Beberapa Genotipe Bayam (*Amaranthus sp*) Pada Penanaman Di Jawa Barat”. Jurnal Berita Biologi 153. <http://e-journal.biologi.lipi.go.id>. [22 Juli 2016]
- Riganakos, K.A. and M.G.Kontominas.1995. Effect Of Heat Treatment On Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Technique. G. Charalambous (Ed) Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence. Journal.
- Rismayani. 2007. Usaha Tani dan Pemasaran Hasil Pertanian. USU-Press, Medan
- Santoso S. Kesehatan dan Gizi. Jakarta : Rineka Cipta; 2009

- Shidqiana, S. 2012. Optimalisasi Waktu pada Proses Pembuatan Stik Buah Apel (*Pyrus malus L*) dengan Vacuum Frying. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Siti, 2017. *Pembuatan Widaran Bayam "AIS" di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*. Jember . Politeknik Negeri Jember
- Sulistiyo, C.N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor, IPB
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Ware, et al. 2006. Seasonings and Flavorings. Culinary Applications. pp 398 – 429.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniwati, M, dkk. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. (Jurnal). Sains dan Teknologi.