

DAFTAR PUSTAKA

- Adiprabawa, G. 2012. Substitusi tepung garut (*Marantha arundinacea*) dan fruktosa pada pembuatan kue lidah kucing sebagai alternatif makanan selingan diet diabetes melitus. Naskah Skripsi. Fakultas Kedokteran UGM. Yogyakarta.
- Anik Susanti. 2019. Tiga Metode Dasar Pembuatan Cake. [https:// titanbaking.com/articles/tiga-metode-dasar-pembuatan-cake](https://titanbaking.com/articles/tiga-metode-dasar-pembuatan-cake).
- Apriliyanty, Virny. 2018. Lidah Kucing Tidak Melebar? Coba Review Apakah Kesalahan Ini Penyebabnya. [https://sajiansedap.grid.id/ amp/10765659/lidah-kucing-tidak-melebar-cobareview-apakah-ini-penyebabnya?page=all](https://sajiansedap.grid.id/amp/10765659/lidah-kucing-tidak-melebar-cobareview-apakah-ini-penyebabnya?page=all) .[01 September 2021].
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. Laporan APTINDO Tahun 2013. APTINDO. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 01-2973-2011 Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Dandi R, 2020. produksi dan pemasaran Cokies pisang kirana (KIESANA), Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Deptan. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. Jakarta.
- Dinky A, Elza Ismail EI, Lastmi Wayansari LW, dan Astuti RW, 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. Doctoral dissertation. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Kasmir & Jakfar. 2012. Studi Kelayakan Bisnis. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.

- Katmo. 2018. “Buku Saku Pisang”. Jakarta: Direktorat Buah dan Florikultura. Kementerian Pertanian.
- Kharisma. 2016. Analisis Strategi Promosi Pariwisata Melalui Media Sosial Oleh Kementerian Pariwisata RI. (Bandung: Jurnal Tidak Diterbitkan
- Liyadi, Iswanto. 2019. “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”. Skripsi. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Mulyadi, Sistem Akuntansi. 1993. Edisi ke-3. Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Nurul Fauziah, 2020. produksi dan pemasaran kue kering lidah kucing dengan penambahan daun kelor, Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Pranita, R.F, 2018. Sifat kimia dan organoleptik cookies lidah kucing ubi jalar ungu sebagai potensi makanan ringan penderita diabetes melitus. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- P2PTM Kemenkes RI. 2018. Khasiat Dan Manfaat Pisang.
- Qazuini, M. 1984. Pengujian inderawi bahan makanan dan minuman. Universitas Mataram.
- Riyanto, Bambang. 2013. Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan. Edisi Keempat.BPFE-Yogyakarta. Yogyakarta.
- Santoso, T.S, Hidayati, L, Sudjarwati, R. 2014. pengaruh perlakuan pembuatan teung biji nangka terhadap kualitas coolies lidah kucing tepung biji nangka. Teknologi kejuruan, vol. 37, no. 2.
- Soekartawi. 2002. Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-Hasil Pertanian Teori dan Aplikasinya. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada. 134 hal.
- Soemarso. 2005. Akuntansi Suatu Pengantar. Edisi Revisi, Jakarta: SalembaEmpat
- Stanton, William J. 2012. Prinsip pemasaran, alih bahasa : Yohanes Lamarto Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Suganda. 2006. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Keripik Pisang. Tesis pada Unpad Bandung.
- Suhardjito, 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi Offset.
- Wardana. 2010. Telur. http://www.anakidul.co.cc/2005_archive.html.
- 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.
- Wijaya,A.P. 2009, Analisis Rasio Keuangan dalam Merencanakan Pertumbuhan Laba : Persepsktif Teori Signal, Jurnal, andriantopw @ gmail.com.
- Wijaya, C.H. 2009. Foodreview. Majalah Foodreview Indonesia. Vol. IV. Tahun 2009
- Winarno, FG. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wisti, Andriana Putri Christiana. 2011. Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu. Tugas Akhir. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Yasa. Boga. 2012. Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka