

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Selai Buah SNI 3746: 2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Kental Manis SNI 2971: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Affandi, I. 2007. Menyusun *Standard Operating Procedure* (SOP) Pembuatan *Cookies* Untuk Skala Laboratorium di PT Arnott's Indonesia Bekasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992: Biskuit. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1997. Tepung Jagung (SNI 01-3727-1995). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Claudia R., Estiasih T., Ningtyas D.W., Widyastuti E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar dan Kacang – Kacangan. Balai Besar Litbang Pertanian Pasca Panen. Diakses pada tanggal 18 Maret 2022
- Driyani, Y. 2007. Biskuit Crackers Subtitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Endah, Y. 2007. Proses Produksi Biskuit di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk Unit IV Sragen Jawa Tengah. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4 (2) : 17-29.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium Jiringa*). *J. Agroteknologi*. 7 (2) : 120-128.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Kelishadi, RMD. 2005. Cacao to Cocoa to Chocolate : Healthy Food? *ARYA Journal* Vol. 1., issue 1 : 28 –34.78 -481.

- Kent, N.L. 1983. *Technology of Cereal* (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.
- Manley, D. 2001. *Biscuits, Crackers, and Cookie Recipe For the Food Industry*, Woodhead Publishing Limited. Cambridge
- Manley, D. J. R 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England
- Manley, D., J., R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. England.
- Margono, T., Suryadi, D., & Hartinah, S. 2000. *Pengolahan Pangan : Telur Asin*. Jakarta: PDII- LIPI.
- Michael, J.Gibney., dkk. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : EGC
- Ningrum, Lestari. 2017. *How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck*. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*. Volume 2. Issue 4. ISSN No: - 2165
- Nurhadi, B & Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung Widya Padjajaran
- Pandji, A. 2009. *Manajemen Bisnis*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Putri, W.D.R dan Rikharo, A.P. 2015. *Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah Serta Subtitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 734-742
- 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* 37 : 995–1005.
- Seika, I. 1966. *Introduction of Tamago Boro and Iwamoto Seika*. <http://www.iwamotoseika.co.jp/>. Diakses pada 17 Maret 2022
- Saputra, E., 2008. *Kopi*. Harmoni, Yogyakarta.
- Sari, D. C. 2009. *Manfaat dan Kandungan Coklat*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Sera, W. 2020. *Jenis dan Manfaat Susu Dalam Pembuatan Kue*. Diakses dari <https://www.tehsera.com/2020/02/jenis-dan-manfaat-susu-yang-wajib.html>. Pada tanggal 18 Maret 2020

- Situngkir, D. Y. 2010. Studi pengaruh tepung komposit biji-bijian dan konsentrasi penstabil terhadap mutu makanan pendamping asi-biskuit (Skripsi, Universitas Sumatera Utara). Diakses dari <http://www.repositoryusu.ac.id>
- SNI (3751-2009). 2009. Tepung terigu sebagai bahan makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Suarni dan Firmansyah, I.U. 2005. Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Balai Penelitian Tanaman Pangan, Maros: Sulawesi Selatan.
- Suarni dan R. Patong. 2002. Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian*. 21 (1): 43-47
- Sudaryono. Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi. Yogyakarta: CV. Andi Ofset, 2016.
- Syarbini, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tensiska dan Herlina, M. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1(1)
- Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar: Sukabumi
- Winata, V. Y. 2015. Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung kacang mete (*Anacardium occidentale* L.) dan tepung kulit singkong (*Manihot esculenta*) (Skripsi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta). Diakses dari <http://www.repositoryusajy.ac.id>. pada 18 Maret 2022
- Zulkarnain. 2012. Ilmu Menjual Pendekatan Teoritis dan Kecakapan Menjual. Yogyakarta: Graha Ilmu,