

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 : Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Akbar, Y. M., & Masithoh, R. E. (2014). *Aplikasi Analisis Multivariat Berdasarkan Warna Untuk Memprediksi Brix Dan Ph Pada Buah-Buahan* (Doctoral dissertation, [Yogyakarta]: Universitas Gadjah Mada).
- Andi Nugraha. 2013. Sejarah Awal Mula Pie dan Perkembangannya : Jakarta.
- Anonymus. 2013. Beras Merah. <http://kedaiinfo.blogspot.com/2012/07/nasi-merah-dan-khasiatnya.html>. Diakses tanggal 26 Maret 2020.
- April Sintia, N. O. V. I., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rizh Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Assauri, Sofjan. 2013. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- B, Swasta Dharmesta dan Irawan. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan. 2012. *Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Hasil Olahannya*. BKPP. Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 09 tahun 2016 Tentang Acuan Label Gizi*. Jakarta.
- Biro Pusat Statistik. 2012. *Laporan Bulanan Tentang Data Sosial Ekonomi*. Edisi ke-22, Maret 2012.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM, 2013).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dian N.L.H.M & M.M. Sahri. (2017). *Palm-Based Multipurpose Liquid Creamer*. MPOB Information Series. ISSN 1511-7871.

- Ekarina, M., 2010. Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza sativa*) Varietas Slegreng dan AEEK Sibudong. *Prosiding Tugas Akhir Semester Genap 2010/2011*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November.
- Evifadhilah. 2010. *Mengenal Jenis-Jenis Gula*. 2020/03/26/mengenal-jenis-jenis-gula/26 Maret 2020.
- Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2019). Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembangan Standar Nasional Indonesia Baru. *Jurnal Standarisasi*, 20 (3), 231-235.
- Hasyim, Z., Soekendarsi, E., & Asnady, M. (2016). Efektivitas Alga *Eucheuma cottonii* dan Cacing Tanah *Lumbricus rubellus* Dalam Peningkatan Kandungan Omega 3 Pada Telur.
- Intan Arum M.P., et al. 2015. *Teknologi Hasil Hewani "Telur"*. Makalah.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & 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.
- Kemenkes RI. 2018. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Khoirunnisa, R. (2016). *EKSPERIMEN PEMBUATAN KULIT PIE SUBSTITUSI RUMPUT LAUT Eucheuma Cottonii* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Telur*. eBook Pangan.com
- Kotler, Philip. (2011:181). *Manajemen Pemasaran di Indonesia: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Kotler, Philip dan Kevin Keller. (2012). *Marketing Management Fourteenth Edition*. New Jersey: Pearson Education.
- Marlen Herdiyanto dan Sarifah Hudaya. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- 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*.

- Maudy. 2013. Perbedaan Margarin dan Mentega Butter. <http://maudikitchen.blogspot.com/2013/02/perbedaan-margarin-dan-mentega-butter.html>. Diakses tanggal 26 Maret 2020.
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Murray, R. K. Granner, D. K. & Mayes, P. A. 2012. Harpes's Illustrated Biochemistry (26th ed). Toronto: McGraw-Hill Companies Inc.
- Nguyen, T T, H.M. Nguyen, A. Jarunrattanasri & Singanusong, R. (2016). Production and quality of sterilized liquid non-diary creamer from refined rice bran oil. Proceeding of The 18th Food Innovation Asia Conference 2016 (Fiac 2016). 16-18 June 2016, Bangkok, Thailand.
- Nurchayani, R. (2016). *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Rukmi, A. 2011. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 89 hal.
- Sahri, M.M. dan Idris, N.A. (2010). Palm stearin as low trans hard stock for margarine. *Sains Malaysiana* 39 (5): 821-827.
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal. 1-5.
- Subagyo, A. 2007. Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Suliantini, Ni Wayan S, Gusti R. S, Teguh W., dan Muhidin. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. *Crop Agro* Vol. 4 (2): 43-48.
- Suswono dan E.R. Sedyaningsih,. 2010. Tanya Jawab Seputar Telur Sumber Makanan Bergizi. *Booklet*. Pencanaan Gerakan Nasional "Peternak Sehat Ternak Sehat, Tenjolaya, Cicurug, Sukabumi-Jawa Barat. 1-8.

- Swasta, Basu dan Irawan. 2008. *Manajemen pemasaran modern*. Liberty. Yogyakarta.
- USDA. *National Nutrient Data Base For Standard*. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry*. The National Agricultural Library.
- Yulianti, Rika. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Vitamin-C dan β -Karoten*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institute Pertanian Bogor.