

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional 2014. SNI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta. 42 hal
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2000. SNI 01-3751-2000. Tentang Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Afriansyah, Nurfi., 2010. Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah. Jakarta: Depkes RI
- Anna Faridah, Dkk. 2008. *Pateseri jilid I untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anna Faridah, Dkk. 2008. *Pateseri jilid II untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional
- Astawan. 2004. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademi P resindo: Jakarta. Hal : 6
- Dancow. 2018. Kandungan Gizi Susu Bubuk. Tanggal diakses 25 Januari, 2019, dari <http://btl.nestle.co.id/8992696405486/LC00046715-0/home>
- DeMan, J. M. (1997). Kimia Makanan Edisi Kedua (Terjemahan). ITB. Bandung
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharatara Karya Aksara, Jakarta
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Estuti, Wiwit. Heriyenni dan Azizah, (2013). Cookies dari tepung ubi jalar merah dan tepung kacang merah untuk makanan tambahan anak balita. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas Cookies. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies sukun Dan Fruit Pudding Brownies). Program Studi Teknik Bogafakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Haryono. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Ismayani, Y. 2007. 100+ Tip Antigagal Bikin Kue.Pt Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Kotler, K.(2009). Manajemen Pemasaran 1.Edisi ketiga belas. Jakarta: Erlangga
Kotler, P.(2004). Manajemen Pemasaran.Edisi millennium.Jakarta: PT. Prenhallinda. Jakarta
- Kotler, Philip, 2006, Manajemen Pemasaran, Jilid 1, Terjemahan Hendra Teguh dkk, Jakarta: PT. Prenhalindo
Kotler, Philip dan Gary Armstrong, 2006, Prinsip-Prinsip Pemasaran, Jilid 1, Edisi 12, Terjemahan: Bob Sabran, M.M, Jakarta: Erlangga
- Kurniawan, F. (2009). Memproduksi Tepung dari Bahan Pisang. Tabloid Sinar Tani.SumateraSelatan.
<http://www.litbang.pertanian.go.id/artikel/236/pdf/Memproduksi%20Tepung%20dari%20Bahan%20Pisang.pdf>
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (*Phaseolus vulgaris L.*). Program Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pasundan Bandung.Nasution, S. 1982. Berbagai Pendekatan Dalam Proses Belajar Mengajar. Edi Pertama. Jakarta : Bina Aksara
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. Jurnal Standardisasi Vol 9 No. 1 Tahun 2007: 1-9
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT Elex Media Komputindo. Jakarta
- Priyanto, G, (1991), Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti, IPB: Bogor
- Prameswari, R. D. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L*) dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pangan dan AgroIndustri. 1 (1) : 115-128
- Rahmat Rukmana. 2002. Usaha Tani Ubi Kayu. Penerbit Kanisius. Jogjakarta.
2008. Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta

Retno, Marlinda. 2012. Proyek akhir pengembangan produk cake dengan substitusi kacang merah. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta

Wardani, A. N., 2012. Sumber Pati. <http://www.kreasimarie.com>. Diakses : 18 Februari 2018.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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