

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto dan Diah Surjani. 2012. *Membuat Aneka Bolu Gulung, plus Tip Antigagal*. Demedia : Jakarta.
- Ardiyanta dan Oky. 2013. *Analisis Strategi Distribusi Untuk Meningkatkan Total Penjualan Pada PT. Salama Nusantara*. Tugas Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta
- Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992 *Tentang Kue Kering*. https://kupdf.net/download/sni-0129731992_58e4a373dc0d60523cda9818_pdf. [17 November]
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Brotodjojo, L.C. 2010. *Semua Serba Labu Kuning*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buckle, K.A.,1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.Jakarta
- Fauziah, A. dan S. Sulandjari. 2015. *Pengaruh perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung mocaf dan persen jumlah lemak (margarin dengan butter) terhadap sifat organoleptik biscuit*. E-Journal Boga. 4(3): 7-13.
- Fellows P.J. 2000. *Food Processing Technologi Principle And Practice*. Wood Publishing in Food Science And Technology. Cambridge England.
- Hanifa, R., Hintono, A., dan Pramono, Y. B. 2013. *Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4 (8): 53-54
- Hendrasty, H.K. 2003. *Pembuatan Tepung Labu Kuning dan Pengolahannya*. Kanisius : Yogyakarta.
- Idayanti., S. Darmawati U, dan Nurullita. 2009. *Perbedaan Variasi Lama Simpan Telur Ayam pada Penyimpanan Suhu Almari Es dengan Suhu Kamar terhadap Total Mikroba*. *Jurnal Kesehatan* 1(2): 19-26

- Igfar. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biscuit*. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Kusnandar, F.2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Lestari, F.P. 2020. *Produksi Dan Pemasaran Kue Kering Kelapa (Cocos Nucifera)*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.
- Marliyati, S.A. 2002. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mervina. 2009. *Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo (clarias gariepinus) dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Midiyanto, D., dan Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2:4,259-247.
- Muchtadi. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta : Bandung.
- Mudjajanto, E.S. dan Yulianto. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Novary, E. W., 1999, *Penanganan dan pengolahan sayuran segar*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Permitasari W. 2013. *Pengaruh Penambahan tepung tulang ikan lele (clarias batrachus) pada pembuatan mie basah terhadap kadar kalsium, elastisitas dan daya terima*. Naskah Publikasi, Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Purwanto, CC., Dwi, I. dan Rahadian, D. 2013. *Perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains Pangan, 2(2): 121-131.

- Puspitasari, D.2004. *Perbaikan Dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rahmi, E. 2004. *Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah. Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.
- Rahmi, S.L., Indriyani A., dan Surhaini L. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi*. Vol. 13. (2) : 29- 36.
- Setyaningsih D, Apriyantono A dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal litbang pertanian, 28 (2): 64-69.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Yuwono dan Alim. 1999. *Data Wawancara Produksi Ledre*. Surabaya