

DAFTAR PUSTAKA

- Murti Dea, F. A. 2018. Teknologi Pangan. *Pengendalian Mutu Pada Proses Pemasakan Dan Pengemasan Kacang Garing (Roasted Peanuts) Di PT. Dua Kelinci Pati*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Silalahi. 2017. Pengujian Free Fatty Acid (FFA) dan Colour untuk Mengendalikan Mutu Minyak Goreng Produksi PT. XYZ. Malang. Hlm. 4150.
- Nurhadi and Rosid. 2009. Teknologi Hasil Pertanian. *Laporan Magang Di PT. Dua Kelinci Sanitasi Industri*. Universitas sebelas Maret Surakarta.
- Koswara. 2013. *Kacang-kacangan sumber Pangan Yang Kaya Serat*. <http://ebookpangan.com>. [diakses 16 Desember 2019].
- Natalie, N. 2011. Teknologi Hasil Pertanian. *Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Produk Kacang Atom BBQ Di PT. Dua Kelinci Pati*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Soekarto and Soewarno. 1997. *Dasar-Dasar Standar Mutu Pangan*. Dekdikbud Dirjen Pendidikan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah. 2010 . Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangan Penggorengan. Semarang. Vol. 01 No. 01.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Winarno, F. G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarno and Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.