

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. 2013. *Pastry*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Ariyani, S. 2015. Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen Dengan Bahan Dasar Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Gembili. Universitas Negeri Semarang.
- Brotodjojo, L.C. 2010. Semua Serba Labu Kuning. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [DKBM] Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI. 1992. SNI 01-2973-1992. Mutu Kue Kering <http://sisni.bsan.go.id> di akses pada tanggal 5 Desember 2020.
- Fatsecret. Tanpa tahun. Informasi Gizi Kue Nastar : <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-nastar>. Diakses 28 November 2020.
- Fatfhilah, N. 2014. *Pengaruh Jumlah Maltodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan*. Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya.
- Faridah, A., K.S Pada, M. Kurniawan,. 2013. “Laporan Pratikum Teknologi Produk Bakery”. <https://dokumen.tips/documents/laporan-pratikum-teknologi-bakery.html>. diakses pada 19 September 2020. 17:00 WIB.
- Hendrasty, H.K. 2007. Tepung Labu Kuning. Yogyakarta : Kanisius
- Krisnawati, I. 2009. Olahan Labu Kuning untuk Bayi & Balita. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Kartika, B. Pudji, H., dan Wahyu, S. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R. Sugiyono., dan Fitriyono A. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. DepdikbudDikjen DIKTI, PAU Pangandan Gizi, IPB, Bogor
- Sufi, S.Y. 1999. Kreasi Roti. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Syarbini, M.H. 2014. *Cakepreneur*. Solo : Tiga Serangkai.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty dan Pusat Antar Univerditas Pangan dan Gizi Universitas Gaja Mada.

Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. nsbooks.

Probasini, H, Ishartani, D, dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Curcubita machata*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabilsufit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ) *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (2) : 93-102.

Purwanto, C.C., Ishartani, D, dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Curcubita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman dalam Natrium Metabilsufit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ ) *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (2) : 121-130.

Wikipedia. Tanpa tahun. Pengertian Nastar : <https://id.wikipedia.org/wiki/Nastar/> . Diakses 4 Mei 2020 . 18:20 WIB.