

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah dan Wikanastri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serealida dan Kacang-kacangan dengan Variasi Blancing*. Program Studi S1 Teknologi Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Andi Kusuma, Sigit Dwi Nugroho, Setyo Prasudi. 2017. *Selera Konsumen Dalam Pembelian “Almond Crispy” di Toko Wisata Rasa Jemusari Surabaya. Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA: Vol 6, No 1*.
- Astrup, A., & Ellis, P. (2009). *The nutritional and health benefits of almonds: a healthy food choice. Food Science and Technology, 37-50*.
- Ambarini. 2015. *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Assauri. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Edisi Revisi, Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
- Ahayari. 1996. *Manajemen Produksi*. Jakarta: BPFE
- (BSN) Badan Standar Nasional. 1992. Standar Mutu Kue Kring. SNI 01-2973-1992.
- Badan Standar Nasional. 1995. Kacang hijau SNI 01-3923-1995. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2020. Tepung Jagung SNI 3727:2020. Badan Standarisasi Nasioanal, Jakarta.
- Badan Standarisai Nasional. 2008. Telur Ayam SNI 3926:2008. Badan Standarisasi Nasioanal, Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2010. Gula SNI 3140:2010. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Badan Standar Nasional 2002. Bhan Tambahan Pangan Dalam Produk SNI No. 01-0010-2002. Badan Standal Nasional, Jakarta.

- Badan Standar Nasional 2014. Margarin SNI 3541:2014. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Dendi Gusnadi, Riza Taufiq, & Edwin Baharta. 2021. *Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Musse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung*.
- Ema Lestari, Mariatul, Kiptiah, Apifah. 2017. *Karakteristik Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka*.
- Fandy Tjiptono, 2008. *Strategi Pemasaran*, Edisi III, Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan.
- Indira Erlinawati, Wiwik Wijaningsih, Heni Hendriyani. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Nilai Gizi (Serat dan Karbohidrat) dan Daya Terima Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu, Vol 2, No 2*.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*.
- Kotler, Philip, & Keller, Kevin Lane 2016. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13 Jilid Dua. Jakarta. Penerbit Erlangga.
- Marliyati, Sri Ana, dkk. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB. 1992
- McLay, B. (2014). *Almonds Every which Way: More than 150 Healthy & Delicious Almond Milk, Almond Flour, and Almond Butter Recipes*. UK: Hachette UK.

- Mulyadi, *Sistem Akutansi*. 1993. Edisi ke-3. Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Muchtadi, TR dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Nuraini, T. 2013. *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Yayasan Aini Syam: Pekanbaru
- Nabil M. 2005. *Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (Thunus sp.) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisasi Protein*. Bogor: Fakultas teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. *Kacang Hijau. Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Philip Kotler (2005). *Manajemen Pemasaran*. Edisi Kesebelas Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Sujarweni, V. Wiratna. (2017). *Analisis Laporan Keuangan*. Edisi Kesebelas. Jakarta; Salemba Empat.
- Soemarsono. 2005. *Akutansi Suatu Pengantaran*. Edisi Revisi, Jakarta: Salemba Empat.
- Santoso, Minnar T., Hidayati, L., dan Sudjarwati, R. 2014. *Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. Teknologi dan Kejuruan, Vol. 37, No. 2*.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur Cet.4*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. *Penelitian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Penelitian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Tempo. 2011. Seri Buku Tempo. *Cerita di Balik Dapur Tempo*. Jakarta.
- Kementrian Kesehatan, RI 2019. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2019. Kementrain Kesehatan RI Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat

- Kifayah, R. & Basori. 2015. *Cookies Berbasis Pati Garut (Marantha Arundinaceae L.) Dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat Sebagai Serat*. Nabati 12: 63-17
- Reski, A. M. 2011. *Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ari Biji Kakao (Theobroma Cacao L) Pada Produk Cookies Cooklat*, Skripsi Diterbitkan. Makasar: Fakultas Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaa Utama. Jakarta. Hal. 85-88.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.