

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahlina, Darari Nur. Optimasi Suhu Pemanasan Terhadap Pembuatan Minyak Biji Wijen Menggunakan Press Hidrolik (Heating optimalization on Sesame Oil making by Using Hydraulic Press). Diss. UNDIP, 2016.
- Ahmad Ifham Sholihin, Buku Pintar Ekonomi Syariah (Jakarta: GramediaPustaka Utama, 2013), 621.
- Anonymous, 2018. Menelusuri sejarah onde-onde yang harus kamu ketahui. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3777362/menelusurisejarah-onde-onde-yang-harus-kamu-ketahui>. Diakses pada : 23 Maret2021
- Badan Standarisasi Internasional 2013. SNI 3741:2013. Minyak Goreng. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Denni, Ni Putu Rianti. Mutu Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan Di Kecamatan Denpasar Utara. Diss. Poltekkes Denpasar, 2019.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bharata.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 2015. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bharata
- Departemen Kesehatan RI. 2000. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan).Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Dewi, Irene Kumala. Aplikasi Tepung Komposit Berbasis Labu Dan Mocaf Pada Produk Cookies. Dis. Unika Soegijapranata Semarang, 2018.

- Fathona, D. 2011. Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber Officinale* Var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber Officinale* Var. Amaram), dan Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var.
- Fimela. 2016. "Ke JETRO Japan Food Festival, Yuk Coba Makanan Unik Khas Jepang". <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3764429/kejetro-japan-foodfestival-yuk-coba-makanan-unik-khas-jepang> diakses pada 4 April 2019 pukul 06.45
- Firdausni, F., and K. Kamsina. "Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol, dan gingerol jahe (*Zingiber officinale*)." *Jurnal litbang industri* 8.2 (2018): 67-76.
- Gale, T. 2006. Baking powder. [www.madehow.com](http://www.madehow.com)
- Hapsoh, Yaya dan elisa J. 2010. *Budidaya dan Teknologi Pascapanen Jahe*. USU Press, Medan
- Indonesia, Standar Nasional. "Margarin sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2014). SNI 3541:2014
- Indonesia, Standar Nasional. "Baking soda sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2004). SNI 15-2049-2004
- Indonesia, Standar Nasional. "Biji Wijen sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (1992). SNI 01-3176-1992
- Indonesia, Standar Nasional. "Tepung terigu sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2009). SNI 3751:2009
- Indonesia, Standar Nasional. "Gula sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2010). SNI 3140.3:2010

- Indonesia, Standar Nasional. "Jahe sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (1994). SNI 01-3393-1994
- Indonesia, Standar Nasional. "Minyak goreng." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (20013). SNI 3741:2013
- Indonesia, Standar Nasional. "Telur sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2006). SNI 01-3926-2006
- Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science, Fac. Agriculture-UPM. Lampung, Bandar Lampung
- Kompas. 2010. Jenis Makanan yang Mengandung Gluten. Tersedia di <https://lifestyle.kompas.com/read/2010/01/25/12000912/jenis.makanan.yang.mengandung.gluten>. Diakses pada tanggal 27 Januari 2021.
- Kustiarno, Dwi. Aplikasi e-commerce jajanan pasar menggunakan metode customer relationship management berbasis android. Diss. STMIK AKAKOM Yogyakarta, 2021. Kustiarno, Dwi. Aplikasi e-commerce jajanan pasar menggunakan metode customer relationship management berbasis android. Diss. STMIK AKAKOM Yogyakarta, 2021.
- Matz SA, 1972 *Bakery Technology and Engineering*, The AVI Publishing Co. Inc., Westport-Connecticut
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono, 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Napitupulu, D. A. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Gula Dalam Negeri dan Proyeksi Produksi dan Konsumsi Gula Di Indonesia (Doctoral dissertation, UAJY).

- Noriko, nita, dkk. 2012. Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, Vol. 1, No. 3, Maret 2012. Hal 148 -149
- O'Brien, R.D. 2009. *Fat and Oils: Formulation and Processing for Applications*. Boca Raton: CRC Press
- Rauf, Rusdin, Eni Purwani, and Endang Nur Widiyaningsih. "Kadar fenolik dan aktivitas penangkapan radikal DPPH berbagai jenis ekstrak jahe (*Zingiber officinale*)." *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 4.2 (2011). Rismunandar, 1976. Bertanam Wijen. Penerbit Terate. Bandung.
- Sartika, M. (2013). *Kualitas crackers Daun Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Substitusi Pati Batang Aren (Arenga Pinnata Merr.)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Siregar, Risa Fazriyati, Antonius Hintono, and Sri Mulyani. "Perubahan sifat fungsional telur ayam ras pasca pasteurisasi." *Animal Agriculture Journal* 1.1 (2012): 521-528.
- Sudaryani, T. 2000. *Kualitas Telur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta