

DAFTAR PUSTAKA

- Arfiani, R. D. (2014). *Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas) terhadap Kualitas Inderawi Kue Widaran*. Food Science and Culinary Education Journal 3 (1) (2014), 1-5.
- Azizah, Q. S. (2019). *Produksi dan Pemasaran Kue Momiji Manju (Moju)*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Jember.
- BSN. (2011). *Syarat Mutu Tepung Tapioka (SNI 3451-2011)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Hermes. (2001). *Ensiklopedia Juice Buah dan Sayur untuk Penyembuhan (Terjemahan dari : Heinerman's Encyclopedia of Healing Juice, Penulis : John Heinerman)*. Jakarta: Pustaka Delaprasta.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. (2018). *Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam sebagai Alternatif Bumbu untuk Mencegah Anemia*. DOI : 10.2473/amnt.v2i1.2018, 74-82.
- Mandei, J. H., & Indriayty, F. (2017). *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Goroho terhadap Mutu Snack Food*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 9 No. 2 Desember 2017, 85-96.
- Mustofa, B. K. (2013). *Studi Eksperimen Pembuatan Telur Gabus dari Bahan Dasar "Pati Garut"*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakter Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.1:38-47, Januari 2017, 38-47.
- Restyawati, D. T. (2011). *Biscuit Crackers dengan Substitusi Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi*. Laporan Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Siswanto, F. O. (2019). *Produksi dan Pemasaran Ogura Cake Pisang Ambon Kering*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Jember.

Taffana, D. (2018). *Produksi Bakpao Buah Naga (Hylocereus polyrhizus)*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Jember.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuniastuti, K. (2006). *Ekstraksi dan Identifikasi Komponen Sulfida Pada Bawang Putih*. Tugas Akhir. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Zulfahmi, A. N., Swastawati, F., & Romadhon. (2014). *Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (Scomeromorus commersoni) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, 133-139.