

## DAFTAR PUSTAKA

- Athiex82. 2016. *Si Cantik Kue Lontar atau Pie Susu*  
<https://hadiyahhayati.wordpress.com/2016/12/05/si-cantik-kue-lontar-atau-pai-susu/>. Diakses 01 Desember 2020
- Ni Kadek R.S dan Ni Ketut P. 2018. *Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu pada Perusahaan Pie Susu Barong di Kota Denpasar*. Bali: Universitas Udayana.
- Siti, K. A. 2017. *Analisis Usaha Kue Kering Putri Salju Rasa Jahe di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Suhartini. 2017. *Analisis Usaha Kue Mataharimini Rasa Jahe di Desa Rowosari Kecamatan Sumberjambe Kabupaten Jember*. Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Soviya. 2018. *Analisis Usaha Kue Kering Tepung Gaplek di Dusun Sidomulyo Kecamatan Banyuputih Kabupaten Situbondo*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Suhendra. C. 2018. *Bab I Pendahuluan halaman 1*  
<https://docplayer.info/60372605-Bab-i-pendahuluan-telur-merupakan-salah-satu-sumber-protein-hewani-yan-memiliki-rasa.html>.  
Diakses 01 Desember 2020
- Sediaoetama, A. D. 1985. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Trans7 Official. 2019. *Kue Lontar Pie Susu Khas Tanah Papua*  
<https://www.daerahkita.com/artikel/146/kue-lontar-kuliner-pie-susu-khas-tanah-papua>. Diakses 01 Desember 2020
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.