

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. (2010). "Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe". Surakarta. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Anandika, D. D. (2011). Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Menurunkan Jumlah Leukosit Pada Mencit Model Sepsis Akibat Paparan *Staphylococcus Aureus*, 38(2), 97–100.
- Anonim.1998. Kemiri, SNI 01-1684-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Anonim.1996.TelurAsin,SNI 01-4277-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Anonim. 1995. Baking Powder, SNI 01-022201995. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Anonim. 1995. ketumbar, SNI 01-3709-1995, Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- Anonim. 2000. Garam Konsumsi Beryodium. SNI 01-3556-2000. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 3751: 2018. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. Bawang Putih. SNI 3160:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2013. Lada Putih. SNI 0004:2013. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Anonim. 2011. Tapioka. SNI 3451:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Asri Nursiwi, P. D. (2013). Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Telur Asin Rasa Asap. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Aziz Mahendra, (2019). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) Jenis Manis Di Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Dewi Surawan, F. E. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka Dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur Dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2(2), 78–84.
- Dina Satriani, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan.