

DAFTAR PUSTAKA

- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1992. *SNI 2973 : 1992 Cookies*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 1999. *SNI 2970 : 1999 Margarine*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2006. *SNI 2970 : 2006 Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2008. *SNI 3296 : 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3140.3 : 2010 Gula Halus*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2016. *SNI 3946 : 2016 Teh Hijau*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. 2018. *SNI 3751 : 2018 Tepung Terigu*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Akbar dan Yuniarta. 2014. Pengaruh Lama Perendaman $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ Dan Fermentasi Ragi Tape Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Aziz, A. (2020). *PRODUKSI DAN PEMASARAN BROWNIES TAPE MATCHA DAN COKLAT* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Baking Industry Research Trust. (2010). *Pies & Pastry : Information Sheet*. <http://www.bakeinfo.co.nz/AskUs/Library/Information-Sheets>. [3 Januari 2017].

- Cahyadi, D. Z. A. W., & Firdhausa, A. S. (2019). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS. Pasundan
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. (2008). Patiseri Jilid 1. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Iswara, D., & Sutanto, M. (2017). Perencanaan usaha pengolahan Pannacotta *Pie* dengan kapasitas produksi 11.600 packs (100g/packs) per tahun.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. Jurnal Technopreneur (JTech), 6 (2), 41-48.
- Marissa, D. 2010. Formulasi cookies jagung dan pendugaan umur simpan Produk dengan pendekatan kadar air kritis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Meilgaard, 2000. Sensory evaluation techniques. Boston: CRC.
- Nurwana, J. Saludung, dan A. Hudiah. 2021. Pembuatan *Pie* Substitusi Terong Belanda (Tamarillo) Untuk Meningkatkan Pangan Lokal. Sulawesi Selatan : Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar
- S Alimah (2017) PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAPE KETAN DAN JUMLAH SHORTENING TERHADAP HASIL JADI PIE. E- journal Boga, Volume 5, No.3, 109-116.
- Saparinto, C dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.

WAHYUDI, Jatmiko, et al., (2013). Pengaruh suhu terhadap kadar glukosa terbentuk dan konstanta kecepatan reaksi pada hidrolisa kulit pisang. In: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*

Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yulianti. Rika. 2008. " Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) Sebagai Sumber Vitamin C". Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.