

DAFTAR PUSTAKA

- Eliasson, A. C. 2004. *Starch in Food*. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Pangan dan Gizi. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Sofyan, A. 1980. *Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta : LBFE UI.
- Cahyono, B. 2009. *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta :Pustaka Mina.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01- 2973-1992)*. BSN. Jakarta
- Deman, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Lili Publisher: Yogyakarta. 136 hal.
- Farikha, I. N. 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikomia Sari Buah Naga Merah (Hyclocereus polyrhizus) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Furia, T. E. 1972, CRC Handbook of Food Additives, 2nd edition, volume I, CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida.
- Goesaert, H., Brijs, K., Veraverbeke, W.S., Courtin, C.M., Gebruers, K. & Delcour, J.A. (2005). *Wheat flour constituents: how they impact bread quality, and how to impact their functionality*, *Trends in Food Science and Technology*, 16: 12–30.
- Haliza, 2007. *Pemanfaatan Kacang – kacang Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.3.
- Kent, N. L., Evers, A. D., 1994. *Technology of cereals: an introduction for students of food science and agriculture*. Woodhead Publishing, 334 p.
- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Foods and Food Processing Systems*. Ellis Horwood Ltd. England.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanins as Food Additives. Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press, New York.

- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technologi and Engineering*. Second edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Paran, S. 2009. *100+ Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmpt/?p=5>. (Diakses Pada Tanggal 12 Agustus 2011).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress.
- SNI 3751 *Tepung Terigu*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 2009
- SNI biji pala yang ada saat ini yaitu SNI -0006-1993.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 63-71
- Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Towaha, J., dan N. Heryana. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.
- Wahyuni, R. 2010. “*Pemanfaatan Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Pembuatan Jelly*”. Jurnal Teknologi Pangan, 2 (1): 68-85.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zulian, Y. 1996. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Pertama, Penerbit