

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 1 untuk SMK* : Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Astiari, Y., Nurwantoro, Bintoro, V.P. 2016. *Substitusi Gula Sukrosa dengan Gula Fruktosa Pada Proses Pembuatan Roti Terhadap Sifat Sensori Roti*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(3), 89-92.
- Anonymous. 2009. *Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie*. Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Surabaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 3541 : 2014 *Tentang Margarin*. Jakarta : BSN
- Direktorat Gizi. 2015. *Komposisi Kimia Kacang Tanah*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Handayani, Susiasih dan R. Adi Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Hamidah, Siti. 2009. *Job Sheet Patiseri 1*. Yogyakarta : Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Jatmiko, Putra, G., dan Estiasih, T. 2014. *Mie dari Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) : Kajian Pustaka Noodles from Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) : A Review*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. (online), vol. 2 nomor 2, <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/45/54> [diakses 8 September 2020]
- Jones, W. 2000. *Food quality analysis*. Oregon : Noni Blessing Holdings.
- Koswara. 2013. *Kacang – Kacangan Sumber Pangan yang Kaya Serat*. <http://ebookpangan.com> [diakses tanggal 26 April 2020]
- Latina, D. R. 2011. *Penganekaragaman Produk Biscuit Berbasis Tepung Gayam*. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya.

- Misnawi dan Jinap, S. 2008. *Citarasa, Tekstur, dan Warna Coklat* dalam buku Panduan Lengkap KAKAO, Penerbit : Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyati, Anis. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Sabrina, dkk. 2012. *Pengambilan Minyak Atsiri dari Melati dengan Metode Enfleurasi dan Ekstraksi Pelarut Menguap*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh November.
- Suhaeni, N., 2007. *Petunjuk Praktis Menanam Talas*. Jembar Publishing : Bandung.
- Tinambunan, Nursalimah. 2014. *Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu dengan Penambahan CMC terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Instan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol.2 No.3. Universitas Sumatera Utara : Medan
- Wibowo, R. Adie; Handayani, Susiasih. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta : PT Kawah Pustaka.
- Yulianti, Rika. 2008. *Pembuatan Minuman Jelly Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Vitamin-C dan  $\beta$ -Karoten*. Program Studi Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.