

## DAFTAR PUSTAKA

- Aftasari, F. 2003. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB
- Anonymous, 2018. *Menelusuri sejarah onde-onde yang harus kamu ketahui*. <https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3777362/menelusuri-sejarah-onde-onde-yang-harus-kamu-ketahui>. Diakses pada : 23 Maret 2021
- Arhan, Muhammad. 2016. *Pengaruh Pertumbuhan Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus) Dengan Perlakuan Pemberian Media Air Berbeda*. Makalah. Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Cokroaminoto Palopo.
- Asri, Anggi Afrianda. 2014. *Pengaruh Penambahan Bubuk Vanili (Vanilla Planifolia) Terhadap Sifat Fisika-Kimia Dan Organoleptik Serbuk Instan Teh Hijau Yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.
- Ayundari, Izatul Putri, et al. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Sari Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Pada Kue Mochi Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 2015. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata
- Ekawati, Prizka et al. 2015. *Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Pada Susu Kedelai dan Santan*. Jurnal Agrotekbis. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako
- Giliestyningrum, Aprikaviana. 2016. *Perbedaan Kualitas Onde-onde Ceplis Tepung Ketan Substitusi Tepung Ketela Jalar Kuning Varietas Jago*. Skripsi. Jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Jannah, Raudhatul. 2017. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Sarang Semut*. Artikel ilmiah. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Larasati, Dwika. 2016. *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) Dan Konsentrasi Buah Murbei*

(*Morus Nigra.L*) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam”. Artikel Ilmiah. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung

- Mursid, Muhammad. 2014. *Manajemen Pemasaran*. Bumi Aksara : Jakarta
- Noriko, nita, dkk. 2012. *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, Vol. 1, No. 3, Maret 2012. Hal 148 -149
- Prihantoro. 2003. *Telur: Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Purwono dan Hartono, 2008. *Botani Tanaman Kacang Hijau*. Dikutip pada jurnal Botani Tanaman tanggal 27 Maret 2021.
- Rahayu, Sri. 2016. *Filosofi dan Sejarah Sebutir Onde-onde*. <https://www.istanabundavian.com/2016/05/filosofi-dan-sejarah-sebutir-onde-onde.html>. Diakses pada tanggal : 23 Maret 2021
- Romadhona, suci, dkk. 2015. *Studi Metodadan Lama Pemanasanpada Ekstraksi Minyakbijiwijen(Sesamumindicum L)*. Jurnal Bioproses Komoditas TropisVol. 3 No.1, 2015. Universitas Brawijaya.
- Sitepoe M. 2008. *Corat-Coret Anak Desa Berprofesi Ganda*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Tivana, anne dan Firzal Muharam. 2011. *Makalah Proses Industri Kimia*. Makalah Ilmiah. Jurusan Teknik Kimia. Politeknik Negeri Bandung
- Tim Ide Masak. 2012. *Resep Favorit untuk usaha onde-onde*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Vanili*. Penerbit CV. Nuansa Aulia. Bandung
- Vaozi, Syifa. 2012. *Telur Asin*. Semarang.
- Wirawan dan Wahyudi. 2002. *Daya Simpan Wijen*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.