

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional 2014. SNI 01-3541-2014. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. BSN. Jakarta. 42 hal.
- [TPDKBM] Tim Penyusun Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010.
- [TPDKBM] Tim Penyusun Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2013.
- Adiprabawa, G. 2012. Substitusi tepung garut (*Marantha arundinacea*) dan fruktosa pada pembuatan kue lidah kucing sebagai alternatif makanan selingan diet diabetes melitus. *Naskah Skripsi*. Fakultas Kedokteran UGM. Yogyakarta.
- Apriliyanty, Virny. 2018. Lidah Kucing Tidak Melebar? Coba Review Apakah Kesalahan Ini Penyebabnya. <https://sajiansedap.grid.id/amp/10765659/lidah-kucing-tidak-melebar-coba-review-apa-kah-ini-penyebabnya?page=all>. [01 September 2021].
- BA, YB Suhardjito. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Cahyadi, Wisnu. 2009. Kedelai: Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas *Cookies*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Semarang.
- Liyadi, Iswanto. 2019. “Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Lidah Kucing”. Skripsi. Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Lubis, M.Y, Erfiza, N.M., Ismaturrahmi & Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian.*, 6(1):413-420.

- Rahayu, L.H., R.W. Sudrajat., dan E. Rinihapsari. 2016. Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7 (3): 68-76.
- Richard Alexander, Wiradinata, Monica Martina, dan Christine A Cornelia. 2019. “Perencanaan *Home Industry* Kue Lidah Kucing Dengan Kapasitas Produksi 5,25 Kg Per Hari”. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Santoso, Minnar Titis, Laili Hidayati dan Ririn Sudjarwati. 2014. “Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka”. Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Sumarno dan M.J. Mejaya. 2017. *Pertanaman dan Produksi Gandum di Dunia*, <http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2017/01/marnogdm.pdf> (6 April 2021).
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Badan Pengembangan Pertanian, Bogor. 28(2): 65.
- Triana N.S., Dewi P.R., Nabila F., Mardziyati A.A., Fadhilah N.B., dan Nuryanti. 2017. Pengembangan Formulasi Pasta Antiinflamasi Piroksikam Berbasis Ampas Tahu dalam Pemanfaatan Limbah Tahu Di Purwokerto. *Jurnal Ilmu Kesehatan Indonesia*. Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto. 15(2): 148-154.
- Wati, Rahma. 2013. “Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing” dalam *Jurnal Food Science And Culinary Education Journal*. Jurusan Teknik Jasa Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Sebelas. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yasa. Boga. 2012. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka.