

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI 01-3751-2006 Tepuung Terigu Sebagai Bahan Tambahan Makanan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- (BSN)Badan Standar Nasional. 2011. *Gula kristal. SNI 3140.2-2011*. BSN, Jakarta: BSN.
- (BSN), B. S. (1992). *SNI 01-2973-1992 : Biskuit*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Minyak Goreng: SNI 01-3741-1955*. Jakarta.
- Desrosier, W. N. (1988). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Fance, Wilfred James. (1964). *The Student's Technology of Breadmaking and Flour Confectionery*. London: Routledge and Kegan Paul, Ltd.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Indriyati. (2005). *Pengolahan Limbah Cair Organik Secara Biologi Menggunakan Reaktor Anaerobik Lekat Diam*. *Jurnal Air Indonesia*, 340.
- Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology*. 2rd ed. The AVI Pub. Co. Inc. Westport. Conecticut.
- Morris, Peter C and James H Bryce. (2000). *Cereal Biotechnology*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Tranggono. (1990). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.

Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.