

DAFTAR PUSTAKA

- Amanda, R. S. A., Widanti, Y. A., dan Mustofa, A. 2019. *Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kedelai (Glycine max) Sebagai Penambah Serat Pada Cookies dengan Flavor Pisang Ambon (Musa acuminata Colla)*. Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI, 3(2).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (3751-2009)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Minyak Goreng (3741-2013)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Margarin (3541-2014)*. Jakarta : Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. *SNI 01-2886-2000. Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta
- Handayani, R., & Aminah, S. 2014. *Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut*. Jurnal Pangan dan Gizi, 2(1).
- Iryani, N. 2001. *Pengaruh Penggunaan Kulit Biji Kedelai sebagai Pengganti Jagung Dalam Ransum Terhadap Kecernaan Energi, Protein, dan Kinerja Domba*. Jurnal Produksi Ternak, Vol. 2.
- Kurniawan, Y. 2010. *Penentuan Formulasi Terbaik dan Perisa yang Sesuai Pada Ekstrudat Campuran Jagung (Zea mays)-Milet Putih (Pennisetum glaucum)*. Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata.
- Khoirunnisa, A. 2019. *Pengaruh Tepung Biji Nangka Pengganti Tepung Terigu dalam pembuatan Butter Cake*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Ningsih, E.S. 2018. *Penambahan Berbagai Konsentrasi Rusip Bubuk Pada pembuatan Kerupuk*. Skripsi. Universitas Lampung.
- Marom, A. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. Universitas Negeri Semarang
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 makanan ringan ekstrudat*. Jurnal Standardisasi, 9(1), 1-9.

- Sihombing, M. 2014. *Kinetika Hidrolisis Pembentukan Gula Pereduksi Dengan Pengaruh Variasi Konsentrasi HCL dan Temperatur Hidrolisis*. Politeknik Negeri Sriwijaya
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Tri Retno, D., & Nuri, W. 2011. *Pembuatan Bioetanol dari Kulit Pisang*. Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.
- Wiwien, S. 2012. *Pemanfaatan kulit Ari Biji kedelai dari Limbah Pengolahan Tempe*. Bandung. Universitas Padjajaran
- Wahab, A. A. 2018. *Pengaruh Variasi Ketebalan dan Penambahan Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jenis Growol (Original dan manis)*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.