

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymus.1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi. Depkes RI BPPI. Surabaya.
- Atkinson, Catherine. (2003). *The New Cookie Box: more than 150 great cookie, biscuit, bar and brownie recipes*. London: Hermes.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Dinasty, U. O., & Baharta, E. 2020. Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019. *eProceedings of Applied Science*, 6(1).
- Direktorat Pengolahan, Pemasaran Hasil Pertanian. 2005. *Pengembangan Usaha Pengolahan Tepung Tapioka*. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Gisslen. 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Machfoedz, Mahmud. 2005. *Pengantar Pemasaran Modern*. Yogyakarta: UPPAMP YKPN
- Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 (2): 286-290.
- Nuraini H., Mahmudah, A. Winarto, & C. Sumantri C. 2013. Histomorphology and physical characteristics of buffalo meat at different sex and age. *Med. Pet.* 36(1):6-13.
- PT. Pamina Adolina. 2007. *Data Komposisi Margarin*, Medan.

- Purwono dan Heni Purnamawati. 2009. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya:Jakarta.
- Rahmawati, R. 2010. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu (*Triwicum aestivum*) Dengan Tepung Talas (*colocasia esculenta*) dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristikn Crackers*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung: Bandung.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviya, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan dan Gizi* 9 (1), 53-64. Diakses dari:  
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/4774/pdf>.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu dan Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. “Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster”. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syeiny dan S.P.Trias (2015). Uji Kesukaan Hasil Jadi Churros Dengan Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Beras. Unspecified thesis,BINUS.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Weiss, T. J. 1983. *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co. Westpost, Connecticut.

Winarno. F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirya, Iwan. *Kemasan yang Menjual*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 1999.

Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Aparamarta, H.W (2017). "Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun." *Jurnal Teknik ITS* 6, no. 2 (2017). A682-A685