

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1. Direktorat Pembinaan SMK. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Depkes. 2005. Pedoman Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Depkes RI.
- O'Brien. 2003. Investigasi Tentang Hubungan Antara Lemak dan Manajemen Keamanan Produk. *Jurnal Pertanian Inggris* vol 3: (22-23).
- www.bps.go.id. 2010. Sumatera Utara Dalam Angka. Badan Pusat Statistik. Provinsi Sumatera Utara, Medan.[19 Desember 2020].
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta.
- Hani, Ratu. 2014. Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Muchtadi, T. R. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Manley D.2000. Teknologi Biskuit, Kerupuk dan Kue Kering. Ketiga Edisi. Woodhead Publishing Limited, Inggris.
- Hui, Y.H. 1991. Ensiklopedia Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 1. New York: John Willey dan Sons, Inc.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.