

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. 2008. *Buku Patiseri Jilid I*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Astawan, made. 2006. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- BPOM. (2003). *Bahan Tambahan Pangan*. Direktorat SPKP, Deputi III. Jakarta.
- Buckle, K., R. Edwards., H. Fleet, dan M. Wotton., 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta. Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Lingga, P, B Sarwono, I Rahardi, PC Rahardjo, JJ Afriastini, R Wudianto dan WH Apriadji. 1989. *Bertanam Umbi- Umbian*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Makfoeld, Djarir DKK. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kaninus. Yogyakarta. Sufi S.Y. 2009. *Sukses Bisnis Donat*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- U.S. Wheat Associated. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1982. *Enzim Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulanriky. (2011). *Penetapan Kadar Air dengan Metode Oven Pengering*. <http://wulanriky.wordpress.com/2011/01/19/Penetapan-Kadar-Air-Metode-Oven-Pengering-aa/>. Diakses tanggal 27 Mei 2011
- Zuhrina, 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca ) Terhadap Daya Terima Kue Donat Skripsi*. Universitas Sumatra Utara. Sumatra.