

DAFTAR PUSTAKA

- Arian, Dian. 2007. *Pengaruh Lama Pemeraman dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kadar Glukosa dan Alkohol Tape Biji Nangka (Artocarpus Intrgra)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura. 2004. *Buletin Teknopro Holtikultura Edisi 68*. Directoral Jendra Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Departemen Pertanian.
- Edith, A. 1999. *Karakteristik Kue Kering yang Baik*.
- Hanny. 2002. *Penyimpanan Beras dalam Suhu Rendah*. Majalah Pertanian Berkelanjutan. Yayasan VECO Indonesia dan yayasan ILEIA Beranda. Edisi 1. h.10-11.
- Latina, D. R. 2011. *Penganeka Ragaman Produk Biscuit Berbasis Tepung Gayam*. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya.
- Oktaviani, W.D., dkk. 2012. *Hubungan Kebiasaan Konsumsi Fastfood, Aktivitas Fisik, Pola Konsumsi, Karakteristik Remaja dan Orang tua dengan Indeks Masa Tubuh (IMT)*. Jurnal Kesehatan Masyarakat 1 (2) : 542-553.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Statistik Konsumsi Pangan*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/STATISTIK%20konsumsi%20PANGAN%2015/files/assets/basic-html/page56html>. Diakses pada tanggal 17 juli 2020.
- Riganakos, K. A. and M.G. Kontominas. 1995. *Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flour Using A Hygrometric Tehnique*. G. Charalambous (Ed). Food Flavors: Generation Analysis and Proses Influence. Journal.
- Rubatzky. V.E. dan M. Yamaguchi. 2009. *Sayuran Dunia 1: Prinsip Produksi dan Gizi*. Bandung: ITB.
- Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta (ID): Konisius.
- Schieber, A dan M.D.A. Saldafia. 2009. *Potato Peel: A Source of Nutritionalty and Pharmacologically Interesting Compounds-A Review*. Global Science Book: 23-29.

SNI 01-2973-1992 Syarat Mutu Cookies

SNI 01-3175-1992 Syarat Mutu Kentang

Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sufi, S. Y. 2009. *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wisti, Cristina. 2011. *Pembuatan Kue Kering dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipoema batatas proiret)*. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.