

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, dkk. 2007. *Pedoman Bidang Studi Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Departemen Kesehatan RI.
- Arikunto, Suharsimi. (1997). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Atmojo, Lusiana Dwi. 2007. Pengaruh Substitusi Tempe dengan Penggunaan Minyak Goreng Terhadap Kualitas Organoleptik dan Nilai Gizi Bolu Kukus. *Skripsi*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- [BSN]. Badan Standar Nasional. 1992. *Standar mutu tempe (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Anggaran Pendapatan Negara*. Jakarta. Di akses dari www.bps.go.id pada tanggal 30 oktober 2014.
- Bintanah, Sufiati dan Handarsari, Erma. 2014. *Komposisi Kimia dan Organoleptik Formula Nugget Berbasis Tepung Tempe dan Tepung Ricebran*. Indonesian Journal of Human Nutrition.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dwinaningsih, Erna Ayu. 2010. *Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras dan Penambahan Angkak Serta Variasi lama Fermentasi*. Skripsi Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Faizah, Diah Nur. 2012. *Substitusi Tepung Tempe pada Produk Beragi*. Proyek Akhir. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Faridah, A, dkk. 2008. *PATISARI JILID I Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Haliza, dkk. 2007. *Pemanfaatan kacang-kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe Dan Tahu*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.3.
- Hendra, D. S. 2016. <https://youtu.be/oDOHRCqJ0Kw>.
- Indiyah, S. U. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.

- Kaplan, A. 1971. *Element of Food Production and Baking*. ITT Educational Service, Inc, New York.
- Kusharto, C. (2006) Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 2 (3) p: 45-54.
- Luska, A. 1989. *Pembuatan dan Analisis Kimia Organoleptik Kue Kering Dari Campuran Sagu dan Tepung Ikan Cucut*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor. Halm: 22.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Matz, S.A dan T.D. Matz. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. The AVI Publishing Company. Inc Westport.
- Muchtadi, D, dan C. Hanny Wijaya, 1996. Pangan Fungsional: Pengenalan dan Perancangan. Kursus singkat “Makanan Fungsional dan Keamanan Pangan” PAU Pangan dan Gizo, UGM, Yogyakarta.
- Mukhtar, 1982. *Biskuit Limbah Tahu*. Lomba Karya Ilmiah Inovatif Produktif. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fateta IPB, Bogor.
- Pertiwi, D. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu Dengan Pemanggangan Terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.
- Putri KH. RR., 2012. *Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok 2011*. Skripsi, Universitas Indonesia, Depok.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Syarat Mutu Biskuit*. Departemen Perindustrian RI.
- Soekarto, T.S. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Sudjana, Nana. (1991). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Sultan, W.J. 1983. *Modern Pastry Chef Vol. 1*. Connecticut: The AVI Publishing, Westport.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd., London.

Winarto, F. G. dan Felicia Kartawidjadja. 2007. *Pangan Fungsional dan Minuman Energi*. Bogor : M-Briopress.