

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. 2008. Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta : UNJ Press.
- Anto & Aan. 2015. *125 Recipes Home Made Cookies*. Surabaya: Genta Group Production.
- Bogasari. 2004. *Dokumen Sweet Potato Flour Production Complementary Bussines*.
- Departemen Kesehatan RI. 2007. Kandungan Gizi dalam Tiap 100 gram Ubi Jalar Segar
- Didi, D. 2015. *Bikin Kue Kering yuk!*. Jakarta: Fmedia Agromedia Pustaka.
- Fadiati, A. 2011. *Mengelola Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies (Skripsi). Semarang: TJP, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Gardjito, dkk. 2013. *Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia.
- Harmayani, E., Murdiati, A., & Griyaningsih. 2011. *Karakteristik Pati Ganyong (Canna edulis) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol*. Agritech.
- Indriani. 2007. *Favorite Cookies Fruit Mix Cookies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2002. *Pengertian Daya*.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2002. *Pengertian Terima*.
- Kustiningrum. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Dan Perbedaan Komposisi Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Daya Terima Muffin Dalam Rangka Diverdifikasi Pangan Berbasis Umbi-umbian (Skripsi). Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Laboratorium Bogasari. 2004. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu (sari ubi) Tiap 100 Gram Tepung.
- Lange, M. 2005. Pastry, Teori Dan Resep Internasional. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Mutmainna, Nena. 2013. Aneka Kue Kering Paling Top. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Noor, J. 2011. Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Rahayu, P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rosidah. 2010. Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan (Skripsi). Semarang: TJP, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Roswaty, A. 2015. Kue Kering Favorit Sepanjang Masa. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Setyawan, B. 2015. Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Poerwadarminta. 1990. Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi revisi). Jakarta Bale Poestaka.
- Purwono & Purnamawati. 2007. Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggulan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunnara, R & Isvandiary, K. 2009. Sukses Mengolah Ubi Jalar. Banten: Talenta Pustaka Indonesia.
- Wati, R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. Semarang: TJP, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Yasa, Boga.2012. Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.