

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta Press.
- AR, Syamsuddin dan Damaianti, Vismaia S. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Bahasa*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Ashton, Chris. 1997. *Food and Beverage International*
- Badan Litbang Pertanian. 2006. *Kacang Tunggak, Komoditas Potensial di Lahan Kering Masam*. Badan Litbang Pertanian. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A, Fleet, G. H., Wootton, M., (1987). *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: Purnomo, Hadi., Adiono. Jakarta: UI Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1995). *Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta*
- Danim, S. 2002. *Menjadi Peneliti Kualitatif*. Bandung: Pustaka Setia.
- Demam, John M., (1989). *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh: Padmawinata, Kosasih. Bandung: Penerbit ITB
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Herbst, Sharon Tyler. 2001. *The New Food Lover's Companion*. USA: Barron's Educational Series.
- Ismayani, Yeni. 2008. *Kue Kering Populer*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Ismayanti, Mega dan Harijono. 2015. Formulasi Mpati Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan Agroindustri*,3: 996-1005
- Jones. 1991. *Vegetable Production In The Tropics*. Aberystwyth : Longman Group UK Limited.
- Kementerian Kesehatan RI. 2016. ISSN 2442-7659. Kemenkes RI, Jakarta.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

- Mardiah E. 1996. *Penentuan aktivitas dan inhibisi enzim polifenol oksidase dari Apel (Pyrus malus Linn)*. Jurnal Kimia Andalas
- Muhariati, Metty. 2008. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pitojo, Setijo. 2005. *Benih Kacang Tanah*. Yogyakarta: KANISIUS.
- Primarasa, 2010. *Cake & Cookies Pasti Jadi*. Jakarta : PT. Gaya Favorit Press
- Rahmawati, Dwi. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak Pada Pembuatan Kue Kering Kacang Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Jakarta : UNJ.
- Rukmana, Rahmat dan Yuyun Y.O. 2000. *Kacang Tunggak : Budidaya Dan Prospek Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rubatzky, Yamaguchi. 1997. *Sayuran Dunia*. Jilid 2. Diterjemahkan oleh: Herison, Catur. Bandung:Penerbit ITB.
- Sedap. 2002. *Aneka Kue Kering*. Jakarta : PT. Gramedia
- Suhardjito, YB, BA. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sunarjono, Hendro. 2012. *Kacang Sayur*. Depok: Penebar Swadaya.
- Tamanna. N., Mahmood, N. 2015. *Food Processing and Mailard Reaction Products:Effect on Human Health and Nutrition*. International Journal of Food Science Volume 2015
- Widharta, Budhy Gunardi dan Herfan, Trifina W. 2016. *Primarasa: Simple Cookies*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Widjaja, Felicia, Nurwitri, C.C, Romasi, Elisa Friska. (2008). The Use of Cowpea (*Vigna Unguiculata*) Flour in The Making of Bread). *Pelita Harapan University*, 6: 199-201.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama
- Kowtaluk, Helen. 2001. *Discovering Food and Nutrition*. USA: The McGraw-Hill Companies.
- <http://www.biscuitpeople.com/magazine/post/vanillekipferl>. Diakses 21 Agustus 2017
- www.ufseeds.com/Cowpea-Seeds.dept. Diakses 9 April 2017