

DAFTAR PUSTAKA

- Ahman, Eeng. 2007. *Membina Kompetensi Ekonomi*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Alsuendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Amalia, Rizki. 2014. *Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) dan Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) Dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Ang, Catharina Y. W. 1999. *Asian Foods Science & Technology*. Pennsylvania: A Technomic Publishing Company Inc.
- Anshori, Muslich dan Sri Iswati. 2009. *Buku Ajar Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Broto, Wisnu dan Sulusi Prabawati. 2008. *Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Cahyana, Cucu dan Yeni Ismayani. 2005. *Oriental Pastry*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Chan, Levi Adhitya. 2008. *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan.
- Ekarina Mulyani, M. 2010. *Analisis Proksimat Beras Merah (Oryza sativa) varietas Slegreng dan Aek Sibundong*. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November.
- Fibriyanti, Yolaning Widi. 2012. *Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah (Oryza Nivara) Dalam Beberapa Pewadahan Dalam Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Gairola A., Tiwari P., Tiwari JK., 2013, Physico-Chemical Properties of Apis cerana-indica, Honey From Uttarkashi District of Uttarakhand, India. J. Global Biosci 2.
- Ichda Chayati, 2008. *Lab Sheet Pengetahuan Bahan Pangan*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.

- Jusup, Lenny. 2010. *50 Resep Makanan Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Khalil, Munawar. 2016. *Raja Obat Alami Beras*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Maureen, Bernadette. 2016. *Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah*. Jurnal. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
<http://repository.wima.ac.id/1820/>
- Ningsih, Sutia. 2018. *Sifat Sensori dan Kimia Kue Kolombengi dengan Substitusi Tepung Beras Merah Sebagai Upaya Diversifikasi Olahan Makanan Tradisional*. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo.
<https://repository.ung.ac.id/skripsi/show/651414052/sifat-sensori-dan-kimia-kue-kolombengi-dengan-substitusi-tepung-beras-merah-sebagai-upaya-diversifikasi-olahan-makanan-tradisional.html>
- Pradipta, I.B.Y.V dan Widya D.W.P. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit*. Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Puji, Dwi. 2008. *Pengaruh kualitas produk terhadap keputusan pembelian (studi pada anggota koperasi Bahtera Kencana Blitar*. Blitar
- Roflin, Eddy dkk. 2021. *Populasi, Sampel, Variabel dalam Penelitian Kedokteran*. Pekalongan: NEM.
- Ruaida, Rahmi Yanti. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Kue Sus*. Jurnal. Universitas Negeri Padang.
<http://repository.unri.ac.id/xmlui/handle/123456789/7395>
- Salamah, Imas Rahmi. 2017. *Diversifikasi Cookies Dengan Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima*. Thesis. STIKES PKU Muhammadiyah.
<http://repository.itspku.ac.id/id/eprint/216>
- Santoso, Umar. 2021. *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Setyo, Mudjajanto Eddy dan Lilik Noor Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suardi, Didi. 2008. *Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susiwi,S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia..
- Syarbini, M. Husni. 2013. *A-Z Bakery Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Metagraf.

Teeranuch, Chysirichote. 2020. *The Use of Sinin Rice Flour Substituted Wheat Flour in The Crust of Flaky Chinese Pastry (Kha-nom Pia Kularb)*. Jurnal. Thailand.

<https://repository.rmutp.ac.th/handle/123456789/2868>

Website:

<https://kbbi.web.id/daya> (diakses 14 Agustus 2021)

<https://kbbi.web.id/terima> (diakses 14 Agustus 2021)

<https://kbbi.web.id/populasi> (diakses 28 Agustus 2021)

<https://youtu.be/aCR27hTfcl8> (diakses 20 Oktober 2021)

<https://huangkitchen.com/lotus-flower-mooncakes/> (diakses 2 Desember 2021)

<https://pandacheffy.medium.com/recipe-how-to-cook-chinese-food-lotus-crisp-snack-dessert-pastry-bd10707bc051> (diakses 2 Desember 2021)

Wellyalina, Azima, F., & Aisman. (2013). *Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2 (1), 9-17.

Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yuwono, Sudarminto Setyo dan Elok Waziroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press.

Yuniarto, Andi Eka dkk. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

