

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, U. (2012). *Beda Tepung Terigu dan Tepung Gandum*. [serial online]. <http://ummuabdillah79.wordpress.com/2012/01/31/beda-tepung-terigudantepung-gandum> [diakses pada 18 Desember 2012].
- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta Press
- Astawan, Made (2008). *Manisnya Kismis Sehatkan Gigi* <http://nasional.kompas.com/read/2008/08/03/21305263/manisnya.kismis.sehatkan.gigi>. Akses pada 29 september 2014.
- Astawan, Made. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, Made. (2017). *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor : Penerbit IPB Press
- Astawan, Made. (2015). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Chrisna, wulandari dewi. (2016). *Identification of Perfectly Pasteurization Process by Total Microorganisms and Levels of Protein and Lactose Content in Pasteurized Milk Packed by Dairy Industry and Home Industry in Batu City*. *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(3), pp.144–151.
- Desnelli, Hayati dan Dewi *et al.* (2015). *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Air Dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk*.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : Remaja Rosda Karya
- Farida, Annie .(2008). *Perbedaan Maizena, Tapioka dan Terigu*.
- Hamelman. (2004). *Teknologi Pengolahan Susu*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu*. In *ebookPangan.com*. pp. 1–24.
- Melisa, Angelina. (2021). *Mengenal Cooking Cream, Apa kegunaannya*. *Artikel Media Baking World*. Jakarta.
- Moeljaningsih. (2013). *Tepung Lokal Sebagai Bahan Substitusi Tepung Lokal*. Surabaya : Perpustakaan IKM Kementerian Perindustrian.
- Nurliyani. (2021). *Imunologi Susu*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

- Pradata, Yuni. (2005). *Aneka Masakan Tempe*. Depok : Agromedia Pustaka.
- Pratiwi, Kurniati. (2012). *Standardisasi Formula Kue Klapertart Manado (skripsi)*. Jakarta : Fakultas Teknik Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
- Ramadhila, Asifa. (2015). *Inovasi Cream Puff Substitusi Tepung Tempe (skripsi)*. Jakarta : Fakultas Teknik Program Studi Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
- Rismunandar dan Paimin, F.B. (2001). *Kayu manis budidaya dan pengolahan*. Edisi Revisi. Jakarta.
- Said, Abdul Azis. (2016). *Desain Kemasan*. Makassar: Badan Penerbit UNM.
- Sanyoto, Ebdi dan Sadjiman, Drs. (2005) *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain*. Yogyakarta.
- Sarwono, B. (2007). *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : Penebar Swadaya
- S Mishchenko, A Valenti et al. (2016). *American Journal of Obstetrics and Gynecology*.
- U. U. (2017). Undang Undang No . 7 Tahun 1996 Tentang : *Pangan. Jurnal*.
- Winarno, F.G. (2017). *Kumpulan Fakta Menarik Berdasarkan Penelitian Tempe*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2016). *Susu Dan Kesehatan Manusia Mitos Vs. Fakta*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Zatniki, Edi dan Surya. (2014). *Pengaruh Pembuatan Tepung Tempe Pada Pembuatan Nugget Wortel Terhadap Daya Terima Konsumen*. (Skripsi) Fakultas Teknik UNJ