

## DAFTAR PUSTAKA

- Agatha Intan Wihenti. (2016). *Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat akibat Perbedaan Transfer Panas*.
- A.L Tobing, Hayatinufus, Cherry Hadibroto, Nies Kartohadiprodo, Nies Kartohadiprodo, & Adimidjaja. (2015). *Sambal Colek dan Saus Cocol*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ali Nugraha. (2008). *Pengembangan Pembelajaran Sains Pada Anak Usia Dini*. Bandung . *JILSI Foundation*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. *UNJ Press*.
- Anwar Feri. (2016). *Kiat ampuh bertanam jahe merah*. Villam Media.
- Aryanta, & I Wayan Redi. (2019). *Manfaat Jahe Untuk Kesehatan*.
- Bactiar, Akhyar Ali, & Evy Rossy. (2017). *Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan*.
- Edy, S. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Kencana.
- Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. *John Wiley & Sons, Inc*.
- Hamidah, L. (2017). *Budidaya Jahe Merah Organik yang Menguntungkan*. Salma Idea.
- Herlina, R., Murhananto, Endah, J. H., Listyarini, T, & Pribadi, S. T. (2002). *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah si Rimpang Ajaib*. Agromedia Pustaka.
- Luthana, D. (2004). *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. PT. Remaja Rosdakarya.
- Margono. (2004). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Rineka Cipta.
- Mutya. (2016). *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Nursaadah. (2006). *Puding Susu Kedelai*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Paran, & Sangkan. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. PT Kawan Pustaka.
- Samudra, R., Studi Peternakan, P., Pertanian Universitas Islam Kalimantan MAB Jln Adyaksa No, F., & Banjarmasin Kalsel, K. (n.d.). *Analisis Organoleptik Kue Bangkit Dengan Menggunakan Empat Jenis Telur Berbeda (Organoleptic Analysis Of The Bangkit Cake By Using Four Different Types Of Eggs)*. 45, 262–266.
- Saputra, & dkk. (2015). *Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Warna Kerabang Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras*. Universitas Lampung.
- Setyaningrum, Hesti Dwi, & Cahyo Saparinto. (2013). *Jahe*. Penebar Swadaya.

Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, & Maya Puspita Sari. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.

Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (n.d.). Karakteristik fisikokimia dan sensori kue bangkit berbahan pati sagu, tepung tempe dan tepung ubi jalar ungu [the characteristics physicochemical and sensory cookies made from sago starch, tempeh flour and purple sweet potato flour] selvi mustika sari \*, raswen efendi dan netti herawati. In *sagu sagu sagu sagu sagu* (vol. 15, issue 1).

Supriyanti, H. (2015). *Untung Besar Budidaya Jahe Merah*. Araska.

Susiwi. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.

T Astuti. (2015). Formulasi, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima Kue-Kue Tradisional Makassar Berbasis Tepung Pupae–Mulberry (Pury) Sebagai Makanan Bergizi Masa Depan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

