DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Bahan Toksik dalam Makanan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.

Astawan, Made. 2004. *Sehat Bersama dengan Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.

Astawan, Made. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian.* Depok: Penebar Swadaya.

Basuki, dkk. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas).* Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013.

BPOM. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pembawa*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Commonwealth of Australia. 2012. *A Prepare and Model Marzipan*. Australia

Christiningrum, Risto A. 2016. *Kajian Karakteristik Kimiawi, Mikrobiologis, dan Sensoris Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Surakarta: UNS.

Deacon, Carol. 2013. *200 Tips for Cake Decorating: Tips, Technique, and Trade Secret*. New York: A Firefly Book.

Germany Culture. *Marzipan*. 7 Mei 2018. http://germanculture.com.ua/german-cuisine/marzipan diakses berkala.

Hartomo, A.J dan M.C Widiatmoko. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset: Yogyakarta.

Hendy. 2007. *Formulasi bubur Instan Berbasis Singkong (Manihot esculenta Crantz) sebagai Pangan Produk Alternatif*. [Skripsi]. Bogor: IPB.

Librawati, Lisetya. 2005. *Pengembangan Produk Marzipan Kacang Tanah (Arachis Hypogca L)* dan Tepung Sagu (*Matroxylon Sp)*. [Skripsi]. Jakarta: UNJ.

Martsipan. *Marzipan History*. http://martsipan.ee./en/martsipani-ajalugu diakses berkala.

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yuliati. 2013. *Bisnis Roti*. Bogor: Penebar Swadaya.

Mustakiem. 2015. *Budidaya Kacang Hijau secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Ngurah, dkk. 2019. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) terhadap Penerimaan Sensori, Kadar Air, dan Kadar Abu dari Marzipan.* Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Teknologi Kejuruan "Technopreneurship dan Pendidikan Vokasi di Era Industri 4.0". Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Hal 525-533.

Nutrientsreview. 2015. *Edible Glycerin Uses, Benefits, Safety, And Side Effects.* http://nutrientsreview.com/carbs/edible-glycerin.html diakses berkala.

Purwono dan Hartono. 2015. *Kacang Hijau*. Bogor: Penebar Swadaya

Putra, Gema Firdaus. 2019. *Pengaruh Penambahan Pewarna Bubuk Bit (Beta Vulgaris L.) terhadap Kualitas Marzipan Kacang Tanah Instan.* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.

Rahman, Taufik dan Triyono, Agus. 2011. *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kejuruan. ISSN:2089-3582. Vol 2, No. 1, Th, 2011.

Seafast Center. 2016. *Instanisasi: Inovasi Teknologi dalam Mengangkat Makanan Tradisional Nusantara.* http://seafast.ipb.ac.id/latest-news/525-instanisasi-inovasi-teknologi-dalma-mengangkat-makanan-tradisional-nusantara diakses pada 25 Agustus 2019.

Sjoekri, Rima. 2017. *Seni Rasa: Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 1995. *Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.

Standar Nasional Indonesia (SNI). 1996. *Standar Tepung Putih Telur*. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.

Sugiyono. 2012. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Sugiyono. 2016. *Statistika Nonparametris untuk Penelitian*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Yulianti, Listianingrum. 2012. *Pengaruh Perendaman, Pemblansiran, dan Perebusan Kacang Merah (Phaselous vulgaris L)* Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Merah. [Skripsi]. Jakarta: UNJ

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA