

DAFTAR PUSTAKA

- Alfanesa, R. A., Rahayuni, T. R., & Hartanti, L. H. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kimiawi Tempe Biji Karet. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(2), 1–17.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyo, K. N., Martini, M., & Riana, E. (2019). Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan Pada PT Brainmatics Cipta Informatika. *Journal of Information System Research (JOSH)*, 1(1), 45–53.
- Coleman, D. C. (1985). *Through A Ped Darkly: An Ecological Assessment Of Root-soil-microbial-faunal Interactions*. Colorado: Colorado State University.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, F., Nurhastuti, N., & Hasan, Y. (2018). Wirausaha Pembuatan Kue kering untuk meningkatkan keterampilan Hidup anak Tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6(2), 320–323.
- Gisslen, W. (2013). *All Access Pack for Professional Baking 6th Edition Set*. New York: John Wiley & Sons.
- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: DeMedia.
- KBBI. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Putri, S. R., Lutfi, M., & Susilo, B. (2014). Ekstraksi Minyak dari Microalga Jenis Chlorella Sp. Dengan Menggunakan Metode Osmotik Berbantuan Ultrasonik. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 1–9.
- Rahayu, W. P., & Nurosiyah, S. (2016). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Jakarta: Universitas Terbuka Press.
- Santoso, Minar Titis, Hidayati, L., & Sudjarwati, R. (2015). Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan Dan Pengajarannya*, 37(2), 167–178.
- Santoso, Minnar Titis. (2014). *Pengaruh Perbedaan Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lamk) Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing Tepung Biji Nangka*. Malang: Skripsi, Universitas Negeri Malang.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. Bandung: IPB Press.
- Subagio, A. (2009). *Teknologi dan Industri Pangan*. Jember: Universitas Jember.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susiwi, S. (2009). *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Badan Penerbit Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarbini, M. H. (2013). *AZ Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti Dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Metagraf.
- US Wheat Associates. (1981). *1981 Crop Quality Report*. Washington DC: US Wheat Associates.
- Wahyuni, A. M., & Made, A. (1998). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika.
- Wati, R. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2), 32–38.
- Yasa Boga. (2012). *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuwanta, T. (2010). *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.