

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. Kategori Pangan. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Apryantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, Budiyanto S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Bukabi-Deptan. 2009. Umbi-umbian. Direktorat Budidaya Kacang- kacang dan Umbi-umbian. Departemen Pertanian
- Chotimah, S dan Fajarini, D. T. 2013. Reduksi Kalsium Oksalat dengan Perebusan Menggunakan Larutan NaCl dan Penepungan untuk Meningkatkan Kualitas Sente (*Alocasia macrorrhiza*) sebagai Bahan Pangan. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri. Vol 2. No. 2. Maret 2013, (76-83).
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI Failah, Nur Ayu. 2019. “Komparasi Kualitas *Cookies* Tepung Terigu Komposit Tepung Tempe Kedelai (*Glycine Max L Merr*). Dan Tepung Tempe Koro Benguk (*Mucuna Pruriens*)”.
- Faridah D.H, Kusnandar F, Herawati D, Kusumaningrum H.D, Wulandari N. 2008. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Hardiansyah, Briawan D. 2002. Daftar Kandungan Zat Gizi Bahan Makanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kasih, Z.G dan Murtini, E.S. 2017. Inovasi Bubur Instan Berbasis Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*) (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Agar). Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 18 No. 3. Universitas Brawijaya. Malang.
- Koswara, S. 2014. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 1: Pengolahan Umbi Talas. UNSAID. Bogor.
- Lingga, P. 1995. Bertanam Ubi-ubian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Manley, D. J. R 1998. *Biscuits, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England
- Marissa, Dina. 2010. Formulasi *Cookies* Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Institut Pertanian Bogor.
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1302–1306. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.441>
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1302–1306.

<https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.441>

- Pareyt B et al. 2009. *The Role of Sugar and Fat in Sugar-Snap Cookies: Structural and Textural Properties*. J. Food Eng 90: 400-40.
- Purseglove.1972. *Tropical Crops Monocotyledons* Vol 1 and 2 (Terjemahan). Jurusan Biologi Universitas Jember: Jawa Timur.
- Permatasari, K. B., Ina, P. T., & Yusa, N. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Durh) Terhadap Karakteristik Chiffon Cake Berbahan Dasar *Modified Cassava Flour (Mocaf)*. Jurnal ITEPA, 7(2), 53-64
- Saridewi, D. 1992. Mempelajari Pengaruh Lama Perendaman dan Pemasakan terhadap Kandungan Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat pada Umbi Talas (*Colocasia esculenta* L). Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Soeharto I. 2002 Studi kelayakan proyek industri, Penerbit Erlangga, Jakarta
- Soeseno, S. 1966. Kebun Sayur Pekarangan Anda. Kinta. Jakarta
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Bandung: Alfabeta
- Wahyuni. 1988. Margarin. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wijandi, S. 1976. Ilmu Pengetahuan Bahan Umbi-Umbian. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor. H