

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 3*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Anonim¹. (2018). *Optimasi Pemanfaatan Kacang Tunggak*. Sripurwanti.blog.uns.ac.id>files>2010>02 (diakses tanggal 24 Mei 2018)
- Anonim². (2018). *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggal (Vigna unguiculata L.Walp.) dan Tepung Beras Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil*. repositony.ipb.ac.id (diakses tanggal 24 Mei 2018)
- Endang Mulyatiningsih, 2012. *Metode Penelitian Terapan Bidang Penelitian*. Yogyakarta. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Florentia Shella Ariantya. (2016). *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Aren dan Tepung Jantung Pisang*. Yogyakarta: Program Studi Biologi Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya Yogyakarta. Jurnal
- Halifah Pagarra. (2011). *Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak*. Makasar: Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Makasar. Jurnal.
- Marlinda Retno Budya Ningrum. (2012). *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY. Proyek Akhir.
- Nani Ratnaningsih, dkk. (2009). *Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan dan Jenis Inokulum terhadap Pembuatan Zat-Zat Gizi pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta. Jurnal.
- Nasir. (2005). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah & Sutriyati Purwati. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sugiarto, (2015). *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta : Suaka Media.

Sukmadinata. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Graha Aksara.
Wayne Gisslen. (2013). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.

Zahrotul Wahidah Fitriana. (2015). *Pemanfaatan Kacang tunggak (Vigna unguiculata L.Walp) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi*. Semarang: Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo. Skripsi.