

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Standar Mutu Air*. SNI No. 01-3553-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1998). SNI 01-4457-1998. *Lesitin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2001). SNI 01-3140-2001. *Sistem Manajemen Mutu Persyaratan Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2006). SNI 01-2970-2006. *Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 3751:2009. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 2973:2011. *Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2012). SNI 7709:2012. *Minyak Goreng Sawit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2016). SNI 3556:2016. *Garam Konsumsi Beriodium*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Astawan, M. (2004). *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun. Cetakan VIII*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2008). *Olahan Sehat Dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2022). *Keputusan Kepala Badan POM NO.HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.
- Claudia, R., Estiati, T., Ningtyas, D.W., dan Widyastuti, E. (2015). Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan tepung jagung (*Zea mays*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.

- Fadhila, M. F, Wahyuningsih, N.E., dan Hanani, Y. (2015). Hubungan Higiene. Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. J. (1992). *Food processing technology: principles and practice*. Elsevier.
- Fridata, I. G. (2014). Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah. *Skripsi*. Yogyakarta: Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Friska, T. (2002). Penambahan Sayur Bayam (*Amaranthus tricolor L.*), Sawi (*Brassica juncea L.*), dan Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat Makanan. *Skripsi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Handoko, T. Hani. (2011). *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Hanidah, I. I., A. T. Mulyono, R. Andoyo, E. Mardawati, dan S. Huda. (2018). Penerapan good manufacturing practices sebagai upaya peningkatan kualitas produk olahan ikan di pesisir Eretan-Indramayu. *J Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. 3(1):359-426.
- Hasibuan. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hui, Y. H. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Ed ke- 1 .New York: Taylor and Francis Goup.
- Hui, Y. H. (2014). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume I*. USA: CRC Press
- Husin, A. (2003). Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu Menggunakan Biji Kelor (*Moringa oleifera seeds*) sebagai Koagulan. Laporan Penelitian Dosen Muda, Fakultas Teknik USU.
- Kementrian Perdagangan. (2016). *Profil komoditas gula - gula rafinasi*. Jakarta: Kemendag.
- Kotler dan Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran. Jilid I. Edisi ke 13*. Jakarta: Erlangga.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom: Chiechester Publisher.

- Manley, D. (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. New Delhi: Wood Head Publishing.
- Matz, S. A and Matz T. D. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan* Bandung: Alfabeta.
- Muhandri, Tjahjadan Darwin Kadarisman. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Mukodiningsih S, C.I. Sutrisno, B. Sulistyanto, dan Prasetyono, B. W. H. E. (2014). Pengendalian Mutu. Pusat Pengembangan Bahan Ajar Universitas Mercubuana.
- Permatasari, I. Y., dan B. Utami. (2015). Pembuatan dan Karakteristik Briket Arang dari Limbah Tempurung Kemiri (*Aleurites Moluccana*) dengan Menggunakan Variasi Jenis Bahan Perekat dan Jumlah Bahan Perekat. *Prosiding Seminar Nasional Kimia*. Lembaga Penelitian. Universitas Sebelas Maret. Yogyakarta.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan Dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rositawati, A.L., Taslim, C. T., Soetrisnanto, D. (2013). Rekrystalisasi Garam Rakyat dari Daerah Demak untuk Mencapai SNI Garam Industri. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4), 217-225.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148–157.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Saillah, A dan Wijandi, S. (2003). *Pembuatan Roti dan Pasta*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agoindustri*, 2(3), 224-231.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). Tren Pertumbuhan Industri Makanan Ringan di Indonesia. Diakses tanggal 15 Agustus 2022. <https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>.
- Sunaryo E. (1985). *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Tjiptono, F. (2007). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Verawati B dan Yanto N. (2019). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Durian Pada Biskuit sebagai Makanan Tambahan Balita *Underweight*. *Media Gizi Indonesia*.14(1): 106-114.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gamedia.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gamedia.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gamedia.
- Winarno, F.G. dan Surono.(2002). *GMP; Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulandari, Mita., Hendarsi. (2010). Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2).
- Yunisa, Arief, D.Z dan Hervelly. (2013). Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus substilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.