

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR, Waysima. 2009. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. ed ke-1. Bogor:Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut PertanianBogor. Bogor
- Ageng, M. P., Rosyidi. D., Widyastuti. E.S. 2014. Pengaruh Penambahan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Bakso Ayam. Skripsi.Universitas Brawijaya Malang.
- Ariffianto R. 2011. Konsumsi terigu hanya tumbuh 6%: harga gandum diperkirakan terus meningkat. http://www.mirror.unpad.ac.id/koran/bisnis/2011-01-25/bisnis2011-01-25_008.pdf. [15 Juni 2020].
- Dahrul, S., dan Anggita, WR. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi.Bogor : Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. IPB.
- Dalimunthe, N. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Cita Rasa Mi Basah. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Hutapea, P. 2010. Pembuatan tepung biji durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan variasi perendaman dalam air Kapur dan uji mutunya. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Irena, F. 2016. Mempelajari Tekstur Makanan. Fakultas teknologiIndustri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Irmawati, F.M., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi, protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Teknosains pangan*. 3(1). ISSN2302-0733
- Jufri, M. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian Sebagai Bahan Pengikat dalam Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, Vol. III, No. 2 Hal. 78 – 86. Departemen Farmasi FMIPA- Universitas Indonesia, Depok.
- Lestari S dan Wahibah. 2011. Keanekaragaman Durian (*Durio zibethinus Murr*) di Pulau Bengkalis Berdasarkan Karakter Morfologi. *Jurnal MIPA Universitas Riau*, 14(2):29-44.
- Maulani, T.R, Utami, R. K., Mulyana, A. 2019 “ Pengembangan Produk Makaroni Dari Tepung Talas Beneng Dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera L*),”*Jurnal Teknologi Pangan*, 20(2), hal. 2–10.

- Marahastuti K. 1993. Karakteristik Tepung Dan Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Serta Pemanfaatannya Untuk Pembuatan Biskuit Dalam Upaya Diversifikasi Pangan. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, FAPERTA-IPB. Bogor.
- Moh. Djaeni, A. Prasetyaningrum. 2010. Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi. Riptek, Vol.4, No.11. Hal:37-45
- Nuriana, W. 2010. “Pemanfaatan Biji Durian sebagai Upaya Penyediaan Bahan Baku Energi Alternatif Terbarukan Ramah Lingkungan”, Fakultas Teknik, Volume 11 (1) : 18-23. Universitas Merdeka Madiun.
- Novi, D. L. 2019. Sifat Sensoris dan Kadar HCN Pada Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Dengan Substitusi Kedelai Hitam (*Glycine soja*. Tugas Akhir. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Paulina H. 2010. Pembuatan Tepung Biji Durian dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya. Skripsi. FKM USU Medan.
- Purwanti DE. 2005. Pemanfaatan Pati Jagung (*Corn Starch*) dan Protein Jagung (Corn Gluten Meal) dalam Pembuatan Snack Mie Jagung. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETAIPB. Bogor.
- Ryan, N. S., Efendi. R., dan Rahmayuni. 2016. “Penambahan Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan Roti Tawar”. Jurnal. Volume 3. No. 2. Fakultas Pertanian. Universitas Riau.
- Sahrul, R. 2018. “Pengaruh Penggunaan Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*)”. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau.
- Setiawan H. 1988. Mempelajari Karakteristik Fisiko-kimia Kerupuk dari berbagai taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang dan Tepung Jagung. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB. Bogor.
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Stephanie, Y. 2010. Studi Pengaruh Formulasi dan Perlakuan Proses Terhadap Tekstur Snack Makaroni Kerang Dari Mokaf. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Tricahyanti, V. 1999. Analisis Atribut yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen untuk Makaroni Snack. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB. Bogor.
- Wahyudi, P. 2012. “Optimasi Formula Produk Ekstrusi Snack Makaroni Dari Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Metode Desain Campuran (*Mixture Design*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarti, S. Dan Purnomo, Y. 2006. Olahan Biji Buah Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Wiriano H. 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phuto-kimia. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Departemen Perindustrian.*
- Yuni, S. A. 2019. Kadar Protein dan Tekstur Pada Tempe Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) Dengan Substitusi Kedelai Hitam (*Glycine soja*). Tugas Akhir. Universitas Muhammadiyah Semarang.

