

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, (1979). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Penerbit Bharata
- Anonim, (1990). Standar Industri Indonesia (SII)- Standar Mutu Biskuit: (SII : 0177- 90)
- Anonim, (2000). Tepung Terigu, Halus.
- Ardiansyah, (2004). Sehat Dengan Mengonsumsi Bekatul.
- Gita, R. S., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162.
- Midayanto D, S Yuwono. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 259-267.
- Sudarmadji, S. (2003). Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wheat Associated. (1981). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Widowati, Sri, (2001). Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.
- Winarno, F.G. (1999). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. (2007). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta