

DAFTAR PUSTAKA

- Hurst, K. 2006. *Prinsip-Prinsip Perancangan Teknik*. Jakarta : Erlangga
- Indriasari. 2006. *Rancang Bangun Alat Uji Kebocoran*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta
- Rejeki, M. S. W., et al.,2012. Penentuan Kualitas dan Uji Organoleptik. Fakultas Kedokteran Universitas Dipenogoro, Semarang.
- Ristagustina, 2012. *Mengapa Daun Pisang Lebih Baik Digunakan sebagai Pembungkus Makanan dari Plastik*. <http://ristagustina.wordpress.com> [Diakses Tanggal 22 Desember 2015].
- Samsudin, A., Zainal, I. M., dan Taufik, A. M, 1990. *Teknologi Baru Pemrosesan dan Pengeluaran Lemang*. Malaysia Agricultural Research and Development Institute, Malaysia.
- Satyahadi, A., 2012. Bahan Kemasan yang Baik dan Aman. <http://www.indonesiaprintmedia.com> [Diakses Tanggal 18 Januari 2017]
- Steenis, 1988, *Flora Untuk Sekolah di Indonesia*, Jakarta: PT Pradnya Pramita.
- Sugiyono, 2002. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Suhardiyono, L. 1995. Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius.
- Suniati, F.R.T. 2011. Pembuatan Pangan Pokok Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar Putih dan Tepung Kecambah Kacang Komak Dengan Bahan Pengikat CMC. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Satuhu, S., dan Sunarmani 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D., Pengantar Teknologi Pertanian. Gramedia, Jakarta.