

DAFTAR PUSTAKA

- Besbes. (2004). *Date seed oil, phenolic, tocopherol, and sterol profiles*. Journal Food Technology 11
- Damanik, Sri Martina. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung (Zea Mays L) Dalam Pembuatan Brownies Jagung Terhadap Daya Terima Dan Nilai Gizinya*.
- Dharma Prastiwi, Dwita Intan Septiana Sari. (2018). *Upaya Pengendalian Mutu Harum Manis Bakery Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan (Studi Pengendalian Mutu Harum Manis Bakery Di Lampung)*.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri (Jilid 1)*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Giyatmo, 2013. *Efektifitas pemberian jus kurma dalam meningkatkan trombosit pada pasien demam berdarah dengue di rsu bunda purwokerto*. Jurnal Keperawatan Soedirman. 8 (1) : 33.
- Harsana, Minta *et al.* (2018). *Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Vol, 2. No, 2.
- Kusuma, Titis sari *et al.* (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press
- Lestari, Tri *et al.* (2019). *Uji Efektivitas Ekstrak Buah Kurma (Phoenix dactylifera) Dan Ekstrak Buah Mahkota Dewa (Phaleria macrocarpa) Dari Pemeriksaan SGOT dan SGPT Terhadap Tikus Yang Di Induksi Paracetamol*. Vol, 1. No, 1.
- Mangifera, Liana *et al.* (2018). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Wisatawan Dalam Pemilihan Kuliner Di Kawasan Wisata Alam Kemunin*. Surakarta

- Nugroho, Muhammad Fitri Aji Erni Sofia Murtini. (2017). *Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna*. Vol, 5. No, 1.
- Nurtin Halimah, Sarah et al. (2016). *Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi Cake*. Vol, 5. No, 2.
- Purwadi et al. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Purwanto, Trianisa et al. (2018). *Analisis Daya Terima Yogurt Sari Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma(Phoenix Dactylifera)*. Vol,2. No,1.
- Satuhu, Suyati. (2010). *Kurma Khasiat dan Aneka Olahannya*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Septyandari. (2016). *Peningkatan Kadar Kalsium (Ca) Pada Klepon Dengan Substitusi Bayam Merah (Alternanthera Amoena Voss. Var. “Mira”)*.
- Setyorini, Efi Endang Dwi et al . (2018). *Diversifikasi Sebagai Startegi Untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon Di Kecamatan Gempol Pasuruan*. Vol, 3. No, 2.
- Simatupang, Lailatul Fitri. (2018). *Pengaruh Perbandingan Sari Kurma (Phoenix dactylifera) dengan Sari Kecombrang (Etlingera elatior) dan Penambahan Gula Aren terhadap Mutu Minuman Sari Kumbrang*.
- Siregar, Yusraini Dian Inayati et al. (2018). *Identifikasi Komposisi Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kurma (Phoenix dactylifera)*. Vol, 4. No, 2.
- Subagyo, adjab. (2007) *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha.
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1990 *Kepariwisataan*. 18 Oktober 1990. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1990 Nomor 78. Jakarta.

Warsiki, Endang Lutfi Setiyono. (2017). *Utilization Of Date (Phoenix Dactylifera L.) Seed As Flour And Analysis Of Its Quality During Storage*.