

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. Irmae, N. Tifauzah, and R. Oktasari, "Variasi Campuran Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) Memperbaiki Sifat Fisik dan Organoleptik," *J. Nutr.*, vol. 20, no. 2, 2018.
- [2] S. Sofnitati, "Pengaruh Umur Simpan Brownies Kukus Ampas Tahu Pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin," *FOODSCITECH*, vol. 1, no. 1, 2018.
- [3] E. Handarsari, "EKSPERIMEN PEMBUATAN SUGAR PASTRY DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU," *J. Pangan dan Gizi*, vol. 1, no. 1, 2010.
- [4] Stanton(1994:222),"PENAMPILAN FISIK DAN PRODUK",Online, Available : <https://digilib.uns.ac.id>
- [5] Rahayu(2001),"Biodiversifikasi Talas Beneng",Online, Available: <http://jurnal.unigo.ac.id>
- [6] U.S.Wheat.Associated(1981),"The Book The Wolrd of Bread History",Online, Available: <http://repository.usu.ac.id>
- [7] Paulo Figoni (2008),"Tepung Terigu",Online, Available: <http://library.binus.ac.id>
- [8] Walgito (1999:35-37),"Rumusan Analisis Data Angket",Online, Available: <http://webmedia.icomp.ufam.edu.br>
- [9] Nazir(1998 : 112),"Metode Penelitian",Online, Available: <http://eprints.stainkudus.ac.id>
- [10] Ryan Muhjani(2017),"Sejarah dan Asal-Usul Nastar",Online, Available : <https://www.tabloidbintang.com>