

Daftar Pustaka

- Andrianto, T. T. (2005). *Pedoman Praktis Budidaya Ikan Lele*. Yogyakarta: Absolut.
- Annisa, I. (2015). *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar protein, Serat Dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut Dan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang.
- Arvianto, A. A., Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh Fortifikasi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Terhadap Kandungan Asam Amino Lisin Pada Biskuit. 23.
- Astawan, M. (2008). Lele Bantu Pertumbuhan Janin. http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuhan_Janin.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan . Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal Of Nutrition College* , 184.
- Darseno, S. (2010). *Budidaya dan Bisnis Lele*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Hikmah, A. U. (2018). *Rekis (Red Bean Egg Drop Cookies) : Inovasi Egg Drop Cookies Dengan Tepung Kacang Merah*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2018). *Statistik Konsumsi Pangan* . Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Lingga, N., & Kurniawan, N. (2013). Pengaruh Pemberian Variasi Makanan Terhadap pertumbuhan Ikan Lele(Clarias gariepinus). *Jurnal Biotropika* , 114-118.
- Marleen, S. H., & Sarifah, H. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Mervina, Clara. M., & Sri. Anna. (2012). Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine Max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* , 9-16.
- Mondelez International. (2020). *Survey State of Snacking*. Amerika: Mondelez International.
- Nenden, K. (2006). *Drop Cookies*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama .

- Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Putri, A. (2011). *Makanan Ringan Ekstrudat*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Rukmana, Rahmat, & Yudirachman, H. (2017). *Sukses Budidaya Ikan Lele Secara Insentif*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Suryanto. S. (2007). *Budidaya Ikan Lele*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soekarto. S. (2012). *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Setiaji, A. (2009). *Efektifitas Ekstrak Daun Pepaya *Carica papaya L.* untuk Pencegahan dan Pengobatan Ikan Lele *Dumbo Clarias sp.* Yang Diinfeksi Bakteri *Aeromonas hydrophila**. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Suweca Yasa, I. W., Nazzarudin, & Saloko, S. (2009). *Keefektifan berbagai jenis tepung kecambah kacang meningkatkan mutu makanan sapihan tradisional*. Prosiding Seminar Nasional .
- Unpad. (2012). *Tentang Camilan*. Jakarta.
- Winarno. F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wayne, G. (2017). *Profesional Baking Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.