

DAFTAR PUSTAKA

- Parvin et al. (2015). Nutritional Analysis of Date Fruits (*Phoenix Dactylifera L.*) in Perspective of Bangladesh. *Journal of Life Sciences*, vol. 3 (4), 274-278(online: <file:///C:/Users/User/Downloads/3526-12405-2-PB.pdf>)(diakses pada tanggal 23 januari 2023, jam `; 14.00 WIB)
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo (online: <file:///C:/Users/User/Downloads/refrensi%20boga.pdf>) (diakses pada tanggal 17/12/2022, JAM: 12.02 WIB)
- Pratomo, A. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Subtitusi Tepung Biji Mangga*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.(online: <https://repo.undiksha.ac.id/9404/3/1715011038BAB%201%20PENDAHULUAN.pdf> diakses pada tanggal 08/01/2023, jam 14.16 WIB)
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor (online:http://repository.unpas.ac.id/49552/1/Bunga%20Ashri%20Malika_143020106Teknologi%20Pangan.pdf diakses pada tanggal: 17/01/2023, jam 11.26 WIB)
- Soekarto, ST. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Pamcake Kaya Gizi*. Depok: Universitas Indonesia.<https://www.onesearch.id/Record/IOS6381.8939/TOC#holdings/>) diakses pada tanggal 13/12/2022, alokasi waktu: 20:49 WIB)
- Steenis, Van., 2008, *Flora*, Cetakan ke-12, Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Embrio Biotekindo. Bogor.

- Abe, W. A., S. Wahyuni., dan Muzuni. 2017. Pengaruh Tingkat Kematangan Beberapa Jenis Pisang Terhadap Kadar Dekstrin, Nilai Gizi dan Organoleptik Tepung Biji Mangga. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (5): 811-820.
- Al Munawaarah, H. (2015). Hubungan pemberian Tepung Biji Mangga varietas ajwa terhadap kadar kolesterol total darah. (Skripsi). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Farmasi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Almatsier, S.2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum
- Arinaldo, B. 2011. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Asetat Pada Pelarut Etanol Terhadap Efektivitas Ekstraksi Zat Warna Antosianin Terung Belanda. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 51 hal.
- Chao, CCT & Krueger RR. (2007). The Date Palm (*Phoenix dactylifera L.*): Overview of Biology, Uses, and Cultivation. *HortScience*, 42 (5), 1077- 1082.
- Djamarah, Zain (2017). Strategi Belajar Mengajar. Bandung: Yrama Widya.
- Fast, R. B. and F. Elwood. 2000. *Breakfast Cereals and How They are Made* 2nd Ed. Caldwell, The American association of cereal chemistry Inc. USA.
- Juarez, Garcia E., Agama, acevedo Sayago., Ayerdi, SG., Roddiguez-Ambriz, SL., & Bello, Perez LA. (2006). Composition, digestability and application in breadmaking of mango flours. *Plant Foods. Hum.Nutr.* 61,131-137.
- Munadjim, Drs,” Teknologi Pengolahan Mangga”, Penerbit PT Gramedia, Jakarta.