

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. (2007). *Pembuatan jenang dengan tepung biji durian Durio Zibethinus Murr.*
- Aminullah, E., Hermawati, W., Fizzanty, T., & Soesanto, Q. M. B. (2017). Managing human capital for innovative activities in Indonesian herbal medicine firms. *Asian Journal of Technology Innovation*, 25(2), 268–287. <https://doi.org/10.1080/19761597.2017.1385969>
- Aptindo. (2012). Permintaan terigu terus meningkat. *Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia.*
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Durian di Indonesia (2011-2021).*
- Bogasari. (2011). *Cake Making. Major Program Bogasari Baking Centre.*
- Camelia. (2021, January 16). *5 Manfaat Biji Durian Bagi Kesehatan yang Tak Banyak Orang Tahu.*
- Djaeni, M., & Aji Prasetyaningrum, A. P. (2010). Kelayakan biji durian sebagai bahan pangan alternatif: Aspek nutrisi dan tekno ekonomi. *Riptek*, 4(11), 37–45.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). *REStORAN. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.*
- Frazier, W. C., & Westhoff, D. C. (2003). *Food Microbiology. 18th Edition*, (Tata McGraw Hill, Inc., New York.).
- Hutapea, P. (2010). *Pembuatan tepung biji durian (Durio zibethinus Murr) dengan variasi perendaman dalam air Kapur dan uji mutunya. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan.*
- Kahlon, T. S., Avena-Bustillos, R. J., & Chiu, M.-C. M. (2017). Sensory evaluation of gluten-free quinoa whole grain snacks. *Heliyon*, 3, 213. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2016>
- Lestari, S., Fitmawati, F., & Wahibah, N. N. (2011). Keanekaragaman durian (Durio zibethinus Murr.) di Pulau Bengkalis berdasarkan karakter morfologi. *Botanic Gardens Bulletin*, 14(2), 29–45.

- Malini, D. R. (2016). *Pemanfaatan Tepung Biji Durian sebagai Bahan Pengisi Bakso Daging Sapi*.
- Nuriana, W. (2010). *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Upaya Penyediaan Bahan Baku Energi Alternatif Terbarukan Ramah Lingkungan*.
- Paulina, H. (2010). Pembuatan Tepung Biji Durian dengan Variasi Perendaman dalam Air Kapur dan Uji Mutunya. *Skripsi. FKM USU Medan*.
- Puspasari Setyaningrum. (2021, December 30). *10 Oleh-oleh Khas Medan Terpopuler, Bukan Hanya Bika Ambon dan Bolu Meranti*. Kompas.Com.
- Radio Heartline Network. (2014). *Demam Hidangan Penutup di Indonesia* .
- Rukmana, R. (2001). *Yoghurt dan Karamel Susu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business: A skill building approach*. John Wiley & Sons.
- Sistanto, S., Sulistyowati, E., & Yuwana, Y. (2017a). Pemanfaatan limbah biji durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai bahan penstabil es krim susu sapi perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1), 9–23.
- Soedarya, A. P. (2009). *Agribisnis durian*. Penerbit Grafika, Bandung.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*.
- Sulistyowati, A. . (2001). *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Cetakan ke-1(Puspa Swara Jakarta).
- Wahyono, W. (2009). *Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (Durio Sp) Untuk Pengemasan Buah Strawberry* (Doctoral dissertation. *Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta*).
- Wikipedia. (2022). *Durian*.