

## Daftar Pustaka

- Adnan. (1984). *kimia dn Teknologi engolahan Air susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Agung, I. N. (2014). *Manajemen Penyajian Analisis Data Sederhana* . Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Aliza, D. (2011). *Cake Gulung Kukus Aneka Isi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, N. S., & Supraptini. (2005). Ekologi Kesehatan. *PENGAMATAN JENIS-JENIS JAMUR YANG DITEMUKAN PADA MINUMAN SUSU SEGAR DAN SUSU KEMASAN*, 12.
- Angkasa, S., & Nazaruddin. (1994). *Sukun dan Kliwih*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arista, Y. (2012). *pengaruh Variasi Substitusi Tepung Sukun (Artocapus atilis fosberg) Terhadap Viskositas Adonan dan Tingkat Pengembangan Pada Kue Muffin*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Semarang: Graha Ilmu.
- Bambang, K. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Bartono, P., & Ruffino, E. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Bisri, Y. (2015). *batik ROLL CAKE*. Jakarta: Kriya Pustka.
- D.S, D., Widowati, S., Wargiono, J., & Purba, S. (2000). *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealialia, Umbi - Umbian, dan Kacang - Kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Jakarta: Makalah Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif.
- Effendi, I. M. (2009). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Faridah, A. (2008). *Pattiserie*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

- Hadingsih, N. (1999). *Pemanfaatan Tepung Jagung sebagai Pensusubstitusi Terigu dalam Pembuatan Produk Mie Kering yang Difortifikasi dengan tepung Bayam*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Hermana. (1991). *Irradiasi pangan. Cara Mengawetkan dan Meningkatkan Keamanan pangan*. Bandung: ITB.
- Herudiyanto, M. S., & Hudaya, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Indriyani, F., Nurhidajah, & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08*.
- J, P. E. (1979). *Baking Science Technology Vol I and Vol II*. Chicago: Siebel Publishing Company.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kotler, P. (2005). *Manajemen Pemasaran (11 ed., Vol. II)*. (B. Molan, Penerj.) Jakarta: Indeks.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2001). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. (I. Nurmawan, Penerj.) Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2001). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. (I. Nurmawan, Penerj.) Jakarta: Erlangga.
- Lies, S. (2002). *Tepung Sukun Pemanfaatan dan Pembuatannya*. Yogyakarta: KONISIUS.
- M. Husin Syarbini, S. (2014). *Refrensi Komplet A-Z BAKERY*. Solo: Tiga Serangkai.
- Malik, B. A. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Dengan Tepung Agar Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Breadfruit Bar*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Master M, M., J.J.C, M. H., & D., B. (1971). *Wheat Chemistry and Technology*. USA: Tehe avi Publishing Company.
- Muchtadi, M. P., & Ayustaningwarno, F. (2010). *TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN PANGAN*. ALFABETA, CV.: Bandung.

- Musa, M., & Nasoetion, A. (1989). *Perancangan dan Analisis Percobaan Ilmiah*. Bogor: UPT IPB.
- Orville C, W., Boyd, H., & Larreche, J. (2005). *Manajemen Pemasaran Suatu Pendekatan Strategis dengan Orientasi Global*. Jakarta: Erlangga.
- P.H, B., & E.M, R. (2006). *Dasar - Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*. Jakarta: PT Pradnya Paramita .
- PH, B., & E.M, R. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Offet.
- PH, B., & E.M, R. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Pitojo, S. (1992). *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pryanto, G. (1988). *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Setyosari, P. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Soekarto, S. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian* . Bogor: Bhratara Karya Aksara.
- Soewitomo, S. (2015). *Bolu Gulung Batik Kukus & Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Soviana. (2015, Maret 5). *Produksi Beras Merah Organic Tanjab Timur Capai 3,9 per Hektar*. Dipetik Oktober 15, 2015, dari RRI.co.id: [www.rri.co.id/post/berita/145281/ekonomi](http://www.rri.co.id/post/berita/145281/ekonomi)
- Sudjana. (1988). *METODA STATISTIKA*. Bandung: TARSITO.
- Sudjana. (1995). *Desain dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Penerbit Tarsito.
- Sugiyono. (2007). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam perhotelan*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suharsimi, & Arikunto. (2007). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Suharsimi, & Kunto, A. (2006). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukowinarto. (1995). *Seni Mengolah PATISERI EROPA*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suwanda. (2011). *DESAIN EKSPERIMEN*. Bandung: ALFABETA.
- Tejasari. (2005). *NILAI-GIZI PANGAN*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tridjaja, N. O. (2003). *Paduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Undang, U. . (2009). *Undang - Undang Dasar No.10 Tentang Pariwisata*.
- Utama, Z. H. (2015). *Budidaya Padi Pada Lahan Marjinal Kiat Meningkatkan Produksi Padi*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Wachidah, L., & Yanti, S. T. (2008). *Metode Statistikka*. Bandung: Program Studi Statistika - Universitas Islam Bandung.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI offset.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Widuri, H., & Pamungkas, D. M. (2013). *Komponen Gizi & Bahan Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Winarno, B. (2003). *Jalansutra*. Jakarta: Jalansutra.
- Winarno, F. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F., Fardiaz, S., & Fardia, D. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT GRAMEDIA.
- Yoeti, O. A. (1987). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.