

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, D. (2010). *25 Resep Kue Paling Diminati: Cake Lapis Panggang*. Jakarta: GramediaPustaka Utama.
- Bisri, Y. (2015). *Batik Roll Cake*. Depok: Puspa Swara.
- Boga, Y. (2004). *35 Variasi Resep-Resep Cheesecake*. Jakarta: Gramedia.
- Catrien, dkk (2008) *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Program Kerativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Direktorat Buah Dan Florikultura, Dirjen Holtikultura. (2017). *Pengembangan Sukun Di Indonesia*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Djuwardi, A. (2009). *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan : Manfaat, Peluang Bisnis, Dan Prospek*. Jakarta: Grasindo.
- Dwiyani, H. 2013. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai serta Mineral Fe dan Zn untuk Balita Gizi Kurang. IPB-Press, Bogor.
- Ega. (2017) *Tepung Sukun Gantikan 75% Terigu*. Di akses dari <http://www.litbang.pertanian.go.id/berita/one/2813/>. pada 9 April 2018.
- Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatimah, S (2014). *Cake & Kue Tanpa Terigu*. Jakarta: Puspa Swara.
- Gardjito, M, Indrati, R. (2014) *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta : Kencana Prenada Media.
- Hakim, M. & Abiyadun (Penyunting). (2017). *Statistik Konsumsi Pangan 2017*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Hani, R. (2015). *Belajar Membuat Cake Dari Nol*. Jakarta: Demedia.
- Harriza, A. (2004). *Sponge Cake Selembut Kapas*. Jakarta: Gramedia.
- Kirana, D. (2013). *Chifon Cake yang Lembut*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Jakarta : ebook Pangan.
- Nami (2016). *Japanese Cheesecake*. Diakses dari <https://www.justonecookbook.com/souffle-japanese-cheesecake/> pada 1 Oktober 2018.
- Nimpuno, D. (2013). *30 Cake Cokelat Ekonomis Tampil Istimewa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- (2015). *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. (2015). *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Jagung*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Ratih T. (2011). *Pemanfaatan Tepung Suweg (Amorphopallus Campanulatus) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Reily, M. (2018). *Kebutuhan Meningkat, Impor Gandum Diprediksi Capai 11,8 Juta Ton*. Di akses dari <https://katadata.co.id/berita/2018/02/20/kebutuhan-meningkat-impor-gandum-diprediksi-capai-118-juta-ton>. pada 3 April 18
- Sanjaya, W. (2008). *Kurikulum dan Pembelajaran (Teori & Praktik Ktsp)*. Jakarta: Kencana

- Sari, N, dkk. (2014). *Pemanfaatan Tepung Sukun Menjadi Chiffon Cake*. e-Journal Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Volume X Tahun 2014), FTK, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Indonesia
- Setyaningsih, Dwi, et. al. (2010). *Analisis Sensori Untuk Pangan Dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sitohang, dkk. (2015). *Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU. Medan
- Soekarto, dkk. (1985). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Soewitomo, S. (2015). *Step By Step 25 Resep Cake & Bolu Tanpa Oven Ala Sisca Soewitomo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Sumaryanto. (2009). *Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Pilar Ketahananpangan*. Makalah disajikan dalam Seminar Memperingati Hari Pangan Sedunia yang diselenggarakan di Jakarta pada Tanggal 1 Oktober 2009. Peneliti pada Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Departemen Pertanian. Hlm. 96
- Sunarwati, D (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Skripsi. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Supriati, Y. (2010). *Sukun Sebagai Sumber Pangan Alternatif Substitusi Beras*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 5 No. 2, 219-231.
- Susiwi, S. (2009). *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA: Universitas Pendidikan Indonesia
- Syarbini, H. (2014) *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai.
- Thompson, J. (2017) *A Short History Of Japanese Cheesecake*. Diakses dari <https://www.metropolisjapan.com/short-history-japanese-cheesecake/> pada 1 Oktober 2018.
- Waryat, dkk. (2014). *Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu Provinsi DKI Jakarta*. Buletin Pertanian Perkotaan Vol. 4 No. 1, 13-19.
- Widayati, E. (2007) *20 Jenis Panganan Dari Tepung Sukun*. Surabaya: Tiara Aksara.
- Widowati, S. (2003). *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Makalah Pribadi, Pengantar Ke Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana, IPB Bogor. (<http://www.rudycr.com/PPS702-ipb/07134/sriwidowati.htm>) di akses pada 5 April 2018.
- Wisnu. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis Cookies Putri Salju Berbahan Substitusi Tepung MOCAF*. Skripsi. Diploms Universitas Pendidikan Indonesia. Hlm. 83.
- Yuwanta, T. (2004). *Dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Kanisius.

