

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Elly. 1994. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Antioksidan Terhadap Mutu Santen Awet Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor : IPB
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press
- Anonim. 2011. *Berkebun Pisang Secara Intensif*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Anonim<sup>2</sup>. 2010. *Kulinologi Egnology*. Bogor : PT Media Pangan Indonesia
- Boga, Yasa. 2009. *Terampil Membuat Cake dan Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Djuardi, Gardjito & Hermayani. *Pangan Nusantara*. Jakarta : Kencana Prenada Media Grup
- Fadjri, Nurul. 2013. *Kualitas Kue Gapit Dengan Komposit Tepung Ubi Ungu*. [Skripsi]. Semarang : UNNES.
- <https://www.google.com/#q=jenis+gula+PDF> [3 November 2015 21.36]
- <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-semprong-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>) [3 nov 2015 19.51]
- Istiany, 2009. *Buku Pedoman Skripsi / Komprehensif / Karya Inovatif (S1)*. Jakarta : UNJ Press
- Kartohadiprojo, Nies. 2007. *Kue- kue Indonesia*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Koswara, Sutrisno, 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*. [eBookPangan.com]
- Leki, Samuel. 1982. *MempelajariPerlakuan-perlakuan Pendahuluan Sebelum Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Pisang*. [Skripsi]. Bogor : IPB
- Loukie Warle, Jill Cox. 1998. *Ingredients*. Germany. Published: H.F.Ullmann. Publis GmbH, Potsdam, Germany.
- Mariani, Cahyana. 2010. *Modul Pengolahan Kue Tradisional*. Jakarta : UNJ press
- Mulyani, Sri. 2005. *Tekno Pangan Aneka Olahan Pisang*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Muhib, Asep. 2003. *Studi Kelayakan Tepung Pisang*. [Tugas Kuliah]. Bogor : IPB
- Sutisna. 2013. *Daya Terima Terhadap Konsumen Kue Semprong Dengan Substitusi Tepung Singkong*. [Skripsi]. Fakultas Teknik UNJ.

Sutomo, F.G. Sukses Wirausaha Jajanan Pasar Favorit. Depok: Kriya Pustaka  
(Grup Puspa Swara), Anggota IKAPI.