

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Saubari dan Moebardjo. 2008. *Menuju Pertanian Tangguh 6*. Jakarta: Sinar Tani.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Broto, Wisnu dan Sulusi Prabawati (Ed). 2008. *Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor.
- Budijono, *et.al.* 2009. *Kajian Pengembangan Agroindustri Aneka Tepung di Pedesaan*.
- Chaturvedula, V.S.P and Prakash, I. 2011 *The aroma, taste, color and bioactive constituents of tea*. Journal of Medicinal Plants Research Vol.5(11).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2012. *Tabel Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Djaafar, Titiek F. Dan Siti rahayu. 2007. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Edy. 2012. <http://kuenusantara.blogspot.com/2012/08/kue-bangkit.html> [Diunduh 15 Oktober 2015]
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Faridah, D N dkk. 2014. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut*. Bogor: Institut Pertanian.
- Ganie, S N. 2003. Upa Boga di Indonesia. *Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. .
- Litbang, Depkes. 2013. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Volume 19 Nomor 3*.
- Murdijati, Anton. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

- Nursaadah. 2006. *Cita Rasa dan Tampilan Modern Puding santan Tampil Menawan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nurwantoro dan Sri Mulyani. 2003. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ramadhan, Gilang. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Garut Pada Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Rukmana, Rahmat dan Yuyun Yuniarsih. 2007. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rumalatu. 2011. <http://dapurpunyaku.blogspot.co.id/2011/08/mengenal-macam-macam-tepung-jenis-jenis.html?m=1> [Diunduh 25 Januari 2016]
- Setyawan, B. 2015. *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Perpustakaan Nasional.
- Suhendrata, Tota. 2013. *Prospek dan Kendala Dalam Pengembangan Agribisnis Tanaman Garut (Maranta Arundinacea L) Dikabupaten Sragen*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
- Suprapti, M L. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya Membahas Tentang Umbi Kayu dan Manfaatnya untuk Mendukung Diversifikasi Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surjani Ananto, Diah. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Widowati, S. 2006. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Tabloid Sinar Tani*. Tanggal 6 Mei 2006.