

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati.2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Bogasari Baking Center.2008. *Cake Making Major Program Bogasari Baking Center*.
- Salim, Emil.2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lilly Publisher
- Hamonangan, Muhammad Adam.2014. *Daya Terima Konsumen Terhadap Fruit Cake Dengan Perbedaan Persentase Buah Kering* (Skripsi. Jakarta : Fakultas Teknik,Universitas Negeri Jakarta)
- Hernawan, Ambarwati.2014. *Kue Favorit dari Umbi-umbian A la Cake Shop*.Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- <http://www.mitrabisnis-ukm.com/2014/11/mengolah-singkong-menjadi-tepung-mocaf.html> [diunduh 21 April 2015]
- <http://sinarharapan.co/news/read/140516067/Ketika-Ketela-Pohon-Tetap-Menjadi-Anak-Singkong-span-span-> [diunduh 13 April 2015]
- <http://id.m.wikipedia.org/wiki/kenari> [diunduh 19 Juli 2015]
- Kulinologi Indonesia.2010. *Kulinologi Indonesia the Science of Cooking Volum II Eggnology di Industri Jasa Boga*. PT Media Pangan Indonesia
- Muhariati, Metty.2008. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: Universitas Indonesia
- Ramawatiningrum, Windy.2014.*Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Stick Bread Terhadap Daya Terima Konsumen* (Skripsi. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta)
- Sonoma, Williams.2004.*Fruit Dessert*. Singapura:Tien Wah Press
- U.S Wheat Associates. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Pusat Bahasa. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.