

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. N. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dengan Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) Terhadap Karakteristik Bubur Instan*. Universitas Pasundan.
- Afrianti, M. (2011). *Penambahan Tepung Sagu dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Agung, N. M. (2013). *Pawon Bali*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 23.
- Endeus.tv. (2019). *Mengulik Sejarah Sate Lilit*. In *Endeus.tv*. <https://endeus.tv/artikel/mengulik-sate-lilit-masakan-khas-pulau-dewata>
- EP, M. K. (2014). *Penambahan Puree Sukun (Artocarpus altilis F) Pada Pembuatan Es Krim Ditinjau Dari Sifat Fisik Dan Kandungan Gizi*. *Jurnal Tata Boga*, 3(1).
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2011). *Teknologi Pengolahan Pangan*.
- Fadhli, A. (2013). *Bumbu Dapur Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia (Grup Relasi Inti Media, Anggota IKAPI).
- Fadhliani, D. S., Setiati, Y., & Ridawati, R. (2021). *Influence Of Water Spraying In The Cooking Process Of Baked Churros On Customer's Acceptance*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1), 18–24.
- Ganie, S. N. (2003). *Upaboga di Indonesia: Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep*. Gaya Favorit Press.
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2018). *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. UGM PRESS.
- Garjito, M. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- H, R. & D. S. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar*.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran*. Diandr

Pustaka Indonesia. Yogyakarta.

- Hamdi, A. S., & Bahruddin, E. (2015). *Metode penelitian kuantitatif aplikasi dalam pendidikan*. Deepublish.
- Hartanti, F.D., Amanto, B.S., & M. Dimas, R. A. (2013). *Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (Artocarpus communis) Termodifikasi dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 No.4. <http://ilmupangan.fp.uns.ac.id>
- Indonesia, K. (2020). *Klasifikasi Buah Kelapa*. <https://kara-indonesia.com/news-view.php?v=kelapa-muda-kelapa-tua,-bagaimana-cara-mengolahnya&l=ind>
- Karouw, S., Suparmo, S., Hastuti, P., & Utami, T. (n.d.). *Sintesis Ester Metil Rantai Medium dari Minyak Kelapa dengan Cara Metanolisis Kimiawi*. *Agritech*, 33(2).
- KBBI, T. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- M, M. (2014). *Pengolahan Roti*.
- Mahdiyah, M., Cahyana, C., & Nurhayati, S. N. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Sukun (Artocarpus communis) Pada Pembuatan Pasta Segar Fettucine Terhadap Daya Terima Konsumen*. *Jurnal Sains Boga*, 1(1), 28–32.
- Nasruddin, N. (2011). *Studi Kualitas Minyak Goreng dari Kelapa (Cocos Nucifera L.) Melalui Proses Sterilisasi dan Pengepresan*. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 22(1), 77709.
- Nessianti, A. (2015). *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (Sechium Edule) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersoni)*. *Jurnal Tata Boga*, 4(3).
- Pangestika, M. . (2017). *Minyak Kelapa Sawit Atau Minyak Kelapa Mana Yang Lebih Sehat*.
- Pertanian, B. L. (n.d.). *Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Sukun*.
- Putri, N. M. (2018). *Pengaruh Penambahan Puree Sukun (Artocarpus Communis) Pada Pembuatan Black Burger Buns Terhadap Daya Terima Konsumen*.
- Ramadhan, D. (2017). *Menjaring Rezeki dengan Budidaya Ikan Tenggiri*. Ridawati, A. &. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan*

Makanan.

- Rizka, N. (2014). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Terhadap Daya Terima Pasta Segar Fettucine.*
- Rofi'ah, N. U. (2019). *Pengembangan Salilit Redbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah.* 5–24.
- Rohmawati, N. (2016). *Pengaruh penambahan sukun muda (Artocarpus communis) terhadap mutu fisik, kadar protein, dan kadar air abon lele dumbo (Clarias gariepinus).* Jurnal Nutrisia, 18(1), 65–69.
- Rukmana, R. (2014). *Untung Berlipat Dari Budi Daya Sukun Tanaman Multi Manfaat.*
- S, M. (2007). *Laporan Tugas Akhir Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga.*
- Safriani, N., Moulana, R., & Ferizal, F. (2013). *Pemanfaatan pasta sukun (Artocarpus altilis) pada pembuatan mi kering.* Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, 5(2).
- Sembiring, E., & Sulistyawati, A. (2019). *Sate Lilit Lindung Dan Sate Kakul Kuliner Tradisional Langka Di Bali.* Journey (Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management), 1(1), 1–21.
- Setyaningrum, H. D., & Saparinto, C. (2013). *Jahe.* Penebar Swadaya Grup.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian.* Literasi Media Publishing.
- Statistik, B.P. (2020). *Produksi Tanaman Buah-Buahan.* <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2014). *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Bagi Anak Penderita Autis.* Jurnal Kimia Valensi, 4(1).
- Sunarwati, D. A. (2011). *Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus.* Universitas Negeri Semarang.
- Wahyudi, R., & Maharani, E. T. W. (2017). *Profil Protein Pada Ikan Tenggiri Dengan Variasi Penggaraman Dan Lama Penggaraman Dengan Menggunakan Metode SDS-PAGE.* Prosiding Seminar Nasional & Internasional.

Wardhany, A. (2004). *Pengaruh Penggunaan Asam Sitrat dan BHT (Butilhidoksitoluen) terhadap Karakteristik Selama Penyimpanan Kelapa Parut Kering.*

Zuhra, C. F., & Ginting, M. (2016). *Pengaruh Variasi Berat Trinatrium Trimetafosfat Terhadap Derajat Substitusi Pati Sukun Termodifikasi Dengan Metode Ikatan Silang.*

