

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti Leni Herliani, (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*, Bandung: Alfabeta.
- Alamsyah Yuyun, (2008). *Homemade Frozen Food*. Jakarta: Gramedia
- Alsuhendra & Ridawati, (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta Press.
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian, (2012). *Aneka Olahan Umbi*, Jakarta: IAARD Press.
- Cahyana Cucu, Ismayani Yeni, (2005). *Oriental Pastry*. Di Download pada November (2020) dari <https://www.gpu.id/book-detail/79450/oriental-pastry>
- Djuwardi, Anton, (2009). *Cassava: Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan Manfaat Peluang Bisnis Prospek*. Jakarta: Gramedia
- Emmita Devi Hari Putri, (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry Dan Bakery*, Yogyakarta: Deepublish.
- Faridah Anni, (2008). *Patiseri Jilid 2*, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hariyadi Purwiyanto, (2007). *Dalam Jurnal Teknologi Pembekuan Pangan*, Institut Pertanian Bogor.
- Herawati Heny, (2008). *Dalam Jurnal Litbang Pertanian Penentuan Umur Simpan Pada Prouk Pangan*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat, Bukit Tegalepek, Ungaran.
- Hutton Wendy, (2007). *Singapore Food A Treasury Of More Than 200 Times-Tested Recipes*, Singapore: Marshall Cavendish Cuisine.
- Ilham Muttaqin Zarkasie, Wuwuh Wijang Prihandini, (2017). *Dalam Jurnal Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun*, Jurnal Teknik Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS)
- Inderjeet Rishi, (2012). *Super Snacks 100 Favorite Snacks From Five Continents*, Trafford Publishing.
- Ismail Fajri, (2018). *Statistika Untuk Penelitian Pendidikan Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, Prenadamedia Group.
- Kementerian Pertanian RI, *Pangan Nusantara.Bkp.Pertanian.Go.Id.* di Download pada November (2020) dari, [http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=1&title=Ubi%20Kayu%20\(Singkong\)](http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=1&title=Ubi%20Kayu%20(Singkong))

- Mcdermott Nancie, (1997). *The Curry Book Memorable Flavors And Irresistible Recipes From Around The World*, New York: Houghton Mifflin Company.
- Muntoha, Jamroni, Riska Utami Ummayah, (2015). *Dalam Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa*, Universitas Islam Indonesia.
- Nguyen Andrea, (2009). *Asian Dumplings Mastering Gyoza, Spring Rolls, Samosas, And More*, Ten Speed Press.
- Norhayati Hussain, Izzreen Ishak, (2018). *Dalam Jurnal International Journal of Engineering and Technology Effects Of Part-Frying And Calcium Propionate On The Quality Of Frozen Curry Puff*, Faculty of Science and Technology, Universiti Kebangsaan Malaysia.
- Salim, Emil, (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternative Pengganti Terigu*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Santoso Dwi Budi, (2018). *Fakta Buah dan Sayuran Beracun Mengupas Fakta Buah dan Sayuran Baik dari Khasiatnya maupun Kandungan Racunnya*, Jakarta: C-Klik Media
- Setyawan Budi, (2015). *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sutrisno Koswara, (2009). *Dalam Jurnal Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek)*, Institut Pertanian Bogor.
- Syarief Rizal, Hariyadi Halid, (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan: ARCAN Kerja Sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB*.