

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Andibya, B. W. (2010). *Sukun*. Jakarta: Gibon Books.
- Anggraini, L. B. (2017). *Penambahan Tepung Ampas Tape Ketan Terhadap Hasil Jadi Butter* (Vol. 5, Issue 3).
- Bagus, I., Vidya Pradipta, Y., Dwi, W., & Putri, R. (2015). *The Effect of Wheat Flour and Mung Bean Flour Proportion and Substitution with Rice Bran Flour in Biscuit*. In *Biskuit Bekatul-Pradipta, dkk.* Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Budi Sutomo. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka, Grup Puspa Swara Anggota Ikapi.
- Buku Statistik konsumsi 2020.final*. (n.d.).
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Christine F. Mamuaja, M. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Faridah, A. (2019). *Roti*. www.irdhcenter.com.
- Florenta, L., Asrie Widanti, Y., & Suhartatik, N. (2019). *Characteristics of Snow Modification of Soya Bean (*Glycine Max (L.) (Merr)* and Red Rice (*Oryza nivara*)*. Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan (Vol. 4, Issue 2).
- Gardjito, M. (2013). *Pangan Nusantara*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Gardjito, M., Retno, I., Zahra, Y., & Krissetiana, H. H. (2019). *Gastronomi Indonesia* (2nd ed.). Global Pustaka Utama.
- Hafidha, K., & Ismawati, R. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*), Pisang Hijau (*Musa paradisiaca L.*), Coklat (*Theobroma cacao L.*) dan Kurma (*Phoenix dactylifera*) Terhadap Daya Terima dan Nilai Karbohidrat Egg Roll. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 81.
- Handayani, S. (2014). *Koleksi Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Herawati, H., Sunarmani, & Elmi Kamsiati. (2017). *Teknologi Porduk Gluten Free Sehat Dengan Gluten Free*. PT Penerbit IPB.
- Hidayat, K. (2007). *Crescent Cookies*. PT Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Ihromi, S., & Adi Susandi, Y. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal AGROTEK* (Vol. 5, Issue 1).

- K Sitohang, K. L. M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert* (Vol. 3).
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Indonesia Gastronomi Association.
- Koswara, I. S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Lawless, H. T., & Hildegarde Heymann. (1999). *Sensory Evaluation of Food*. Springer.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)*. Jurnal UPI (Vol. 8, Issue 2).
- Murni, T., & Herawati, N. (n.d.). *The Quality Evaluation Of Cookies Which Is Substituted With Sukun Flour (Artocarpus communis) Based Red Palm Oil (RPO), Tempeh Flour And Rebon Shrimp Flour (Acetes erythraeus)*. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau.
- Novrini, S. (2020). Pengaruh persentase tepung sukun dalam campuran tepung dan gula terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Ilmu Pertanian* (Vol. 8, Issue 1).
- Nugraha, Y. A. (2016). *Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp)*. Jurnal Fakultas Teknobiologi UAJY.
- Prama Yufdy, E. H. S. M. (2014). *Mari Mengenal Sukun*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Pratiwi, D. P. (2012). *Utilization of Breadfruit [Artocarpus altilis sp.] Flour in Production of Snacks as Nutritious Foods for School Supplementary Feeding Programm*. Jurnal Gizi dan Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Setiawan, Y. P. L (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *Journal Agroscience* (Vol. 7, Issue 1).
- Sri, O. & Widowati, R. (2009). *Prospek Sukun (Artocarpus communis) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. Jurnal Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syah Kuala University Press.
- Sumarsih, U. R. D. (2016). *Experimental Studies of Utilization Breadfruit Flour for Making Sweet Bread in 2016*. Jurnal Ilmu Terapan Universitas Telkom.
- Supriati, Y. (2019). *Sukun sebagai Sumber Pangan Alternatif Substitusi Beras*. Iptek Tanaman Pangan.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Yuyun A. (2011). *Membuat Aneka Lauk Crispy*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

