

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2016. Indonesia *Wheat Flour Consumption and Growth*. <http://aptindo.or.id/2016/10/28/indonesia-wheat-flour-cunsumption-growth/>. Diakses 5 Agustus 2019.
- Artanti, G.D., Cahyana, C. (2015). Buku Teks Jenis Adonan dan Karakteristik Produk *Pastry* Kontinental. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Artama, T. & Yuliasuti, E. (2006). Analisis Kandungan Zat Gizi Soun Ganyong (*Canna edulis*) dan Daya Terima Masyarakat. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, 7(1):48-57.
- Ashary, S.S. (2010). Studi Keragaman Ganyong (*Canna edulis ker.*) di Wilayah Eks- Karesidenan Surakarta Berdasarkan Ciri Morfologi dan Pola Pita Isozim [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret.
- [BPPPKP] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. (2012). Aneka Olahan Umbi. Jakarta: IAARD Press.
- Gardjito, M., Djuwandi, A., Harmayani, E. (2013). Pangan Nusantara. Jakarta: Prenada Media Group.
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking 6th edition. New Jersey: John Wiley and Sons.
- Harmayani, E., Murdiati, A., Griyaningsih. (2011). Characterization of Edible Canna Starch (*Canna edulis*) and Its Application as Ingredient for Cookies and Cendol. Agritech., 31:297-304.
- Hartanto, N. (2015). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kulit Tartlet Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau [Skripsi]. Jakarta: Hotel Management. Universitas Bina Nusantara.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Modifikasi Pati. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Murtiningsih & Suyanti. (2011). Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Pangesthi, L.T. (2009). Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Pada Pembuatan Mie Segar Sebagai Upaya Penganekaragaman Pangan Non Beras. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. 1:1-6.

- Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Handayani, T.H.W., & Chayati, I. (2010) Perbaikan Mutu dan Diversifikasi Produk Olahan Umbi Ganyong Dalam Rangka Peningkatan Ketahanan Pangan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Richana, N., Sunarti, T.C. (2004). Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1):29-37.
- Rosida, D.A., Sargiman, G., Widodo, R., & Sari, M.S. (2013). Mutu dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Terigu pada Berbagai Taraf Perlakuan. *Jurnal Agroknow*. 1 (1):13-19.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sutrisno, D. & Djuwendah, E. (2014). Prospek Agribisnis Ganyong Sebagai Pangan Alternatif. [Prosiding] Seminar Nasional "PEMBANGUNAN INKLUSIF DI SEKTOR PERTANIAN". Bandung: Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran. Hlm 182-189.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery*. Solo : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Wirakusumah, E. (2005). *Menikmati Telur Bergizi, Lezat dan Ekonomis*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.