

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Agronet. 2018. *Mangga Kweni Sang Pewangi*. <http://www.agronet.co.id/index.php/detail/budi-daya/pertanian/1218-Mangga-Kweni-Sang-Pewangi>. Diakses 14 Oktober 2019.
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anacardiaceae, Griffith. 2009. (Mangifera odorata). *Agroforestry Database 4.0*. http://www.worldagroforestry.org/treedb2/AFTPDFS/Mangifera_odorata.pdf. Diakses 18 September 2019.
- Anonim. 2013. *Profil Teknologi Tepat Guna Aneka Olahan Mangga*. Jakarta: Kementrian Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Ashari, Sumeru. 2017. *Mangga (Dulu, Kini, dan Esok)*. Malang: UB Press.
- Astasari, Ari. 2016. *Subtitusi Puree Pisang Pada Pembuatan Banan Muffin Dan Tepung Pisang Pada Pembuatan Banana Cheese Stick*. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Produktivitas Mangga Menurut Provinsi Tahun 2014-2018*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2009. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2009)*. Jakarta: BSN
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2011. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2011)*. Jakarta: BSN.
- Boga, Yasa. 2007. *Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Cahyani, S., Tamrin, Hermanto. 2019. *Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptic, Aktifitas Antioksidan Dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (Musa Acuminata Colla)*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Vol.IV No.1.
- Departemen Pertanian Direktorat Jenderal Holtikultura. 2007. *Data Statistik Tanaman Buah Mangga Kweni di Pulau Jawa Pada Tahun 2006*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2009. *Standar Prosedur Operasional Pengolahan Mangga*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Effendi, M. Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Jaedun, Amat. 2011. *Metodologi Penelitian Eksperimen*. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
- Kharie, Ayu. Dermedia, Tim Dapur. 2018. *Cake & Bolu Kukus dan Panggang*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Kriasdianto, Lia Djoen. 2014. "*Bolu, Cake, Lapis Istimewa Anti Gagal*". Jakarta: Prima.
- Mahturahmah, E. dkk. 2017. *Formulasi dan Analisis Biskuit Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus. DC) Asal Lasusua dan Manokwari Sebagai Alternative Sumber Protein*. Dinamis Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Universitas Sains Dan Teknologi Jayapura.
- Muchriatin, Wika. 2013. *Persentase Substitusi Nasi Pada Pembuatan Butter Cake Pandan Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Mudjajanto, E. Setyo. & Yulianti, L.Noor. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Muztniar, A.M., Sachriani, Cahyana, C. 2018. *Pengaruh Substitusi Kulit Pisang Ambon (Musa x Paradisiaca L) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jurnal Sains Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta Vol. I (1).
- Nuraeni, Lia. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (Saccharum edule Hasskarl)*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Pracaya. 2011. *Bertanam Mangga*. Depok: Penebar Swadaya.
- Pratomo, Aris. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon*. Food Science and Culinary Education Journal 2 (1).
- Prissilia, P., Purwijatiningsih, L.M.E., Pranata, F.S. 2014. *Kualitas Selai Mangga Kweni (Mangifera Odorata Griff) Rendah Kalori Dengan Variasi Rebaudiosida A*. Jurnal Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Putra, D.P. 2014. *Kandungan Mangga Kweni* <http://www.scribd.com>. Diakses 12 Oktober 2019.
- Putra, Satria. 2018. *Peluang Ekspor Mangga Indonesia Menjanjikan*. <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=2884>. Diakses 2 November 2019.
- Raharja, K. Triatmaja. 2016. *Dasar Pastry*. Surabaya: NSC Press.
- Rahayu, N. Nengah SH. 2015. *Analisis Mutu Sensorik Butter Cake Dengan Berbagai Jenis Metode Pembuatan (Separated Eggs Method, All In Method, And Creaming Method)*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- Suparman. 2015. *Bercocok Tanam Mangga* <https://books.google.co.id/>. Diakses 24 Oktober 2019.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik "Handout"*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Setiawati, Tri. 1994. *Pembuatan Konsentrat Flavour Alami Kweni (Mangifera odorata Griff)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sjarif, S.Reny. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Mangga Kweni Terhadap Kualitas Permen Keras*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. X No.2.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Sulaemah, dkk. 2016. *Pengaruh Rasio Tepung Biji Kecapir Dengan Tepung Terigu Terhadap Beberapa Komponen Gizi Dan Organoleptik Bolu Kering*. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) Vol. II No.2.
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. Jakarta: Nsbooks.
- Syarbini, M. Husin. 2014. *Cake Preneur*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tahar, N., Fitrah, M., David, N.A.M. 2017. *Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (Hyrundicthys Oxycephalus) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biscuit*. Jurusan Farmasi FIK UINAM Vol.V No.4
- Tyana, Ika. 2013. *Kitab Kue Super Yummy*. Yogyakarta: Laksana.
- Wijaya, Hanny. 2012. *Flavor buah eksotis dan aplikasinya* <http://www.foodreview.co.id/blog-56418-Flavor-Buah-Eksotis-dan-Aplikasinya.html>. Diakses pada 4 Desember 2019.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Teknologi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.