

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H.A. dan Kartikawati,N.K. 2012. “Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun. Jurnal Wana Benih” Vol. 13 No. 2, 96–106. Diakses dari <http://www.biotifor.or.id>
- Adebayo SF dan Ogunsola EM. 2005. *The proximate analysis and functional properties in fortified instant pounded yam flour. Global Journal of Science Frontier Research Biological Science*, 5(7), 419-424
- Agus, Triwiyatno Eko. 2003. “Bibit Sukun Cilacap”. Yogyakarta: Penerbit : Kanisius.
- Akbar, F. 2013. “Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya”. Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 2, No. 2
- Ari, S. 2011. “klepon”. Pendidikan Indonesia Berbasis Teknologi. Kendal
- Ayuningtyas, S. 2015. “Studi Pembuatan Klepon dari Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2”. (Tugas akhir). Program Studi Gizi Klinik Jurusan Kesehatan Politeknik Negeri Jember.
- Dachlan, M.A.1984. *Proses Pembuatan Gula Merah. Balai Penelitian Dan Pengembangan Industri*, Bogor :BBIHP
- Dahuri, R. 2007. “Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional”. Media Indonesia, 30 Oktober 2007
- FAO (Food and Agriculture Organization). 1998. *Agribusiness Handbook*: Kartono, G.,Harwanto, Suhardjo dan T. Purbiati. 2004. *Keragaman Kultivar Sukun dan Pemanfaatannya di Jawa Timur (Studi kasus di Kabupaten Kediri dan Banyuwangi)*. <http://www.bptp-jatim-deptan.go.id>. Diakses pada tanggal 15 Nopember 2006.

- Kementerian Pertanian. 2014. "Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2013". Jakarta: Direktorat Jendral Hortikultura, Kementerian Pertanian
- Koswara, S. 2006. Sukun Sebagai cadangan pangan alternatif.
- Kusumawati, R dan Putra, WS. 2017. 101 "Resep Jajan Pasar Tradisional yang Istimewa". Yogyakarta: ANDI.
- Oktavinawati, P. 2017. "Jajanan Pasar Asli Indonesia. Jakarta". Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Omobuwajo TO. 2003. *Compositional characteristics and sensory quality of biscuit, prawn crackers, and fried chips produced from breadfruit (Artocarpus altilis)*. Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies, 4(2), 219-225.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. "Tabel Komposisi Pangan Indonesia". Surabaya Jawa Timur
- Pitojo, S. 1992. "Budidaya Sukun". Yogyakarta: Kanisius.
- Polnaya, F.J. 2006. "Kegunaan Pati Sagu Alami dan Termodifikasi Serta Karakterisasinya". Ambon: Fakultas Pertanian Unpatti.
- Priyanto, G. 1988. "Teknik Pengawetan Pangan". Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Range, D., 2006. *Artocarpus camansi (Breadnut), ver.2.1. in: Elevitch, C.R. (ed).Species Profiles for Pasific Island Agroforestry. Permanent Agricultural Resources (PAR)*. Holualoa, Haiwai, pp.1-11.
- Riani, D. 2007. "Jajanan Anak Sekolah". Buletin Keamanan Pangan BPOM RI.
- Riyanto, Bambang. 2001. "Dasar-dasar Pembelian Perusahaan.ed. 4. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA Sigit, Soehardi. 2002. Analisis Break Even Ancangan Linear Ringkas dan Pasti.ed.3". Yogyakarta:BPFE
- Salim dan Haidir. 2019. "Penelitian Pendidikan ": Metode, Pendekatan, dan Jenis. Jakarta. Kencana
- S, Achmad. 2009. "Mengolah Sukun". Bandung : PT. Sarana Ilmu Pustaka.
- SNI 01-3743-1995. Uji Standar Gula Merah Yang Sehat Untuk Dikonsumsi.

- Sigit, Soehardi. 2002. "Analisis Break Even Ancangan Linear Ringkas dan Pasti.ed.3". Yogyakarta:BPFE
- Taylor MB & Tuia VS. 2007. *Breadfruit in the pacific region. ISHS Acta Horticulture* 757, 43—50.
- Winarno, F. G. 2004." Kimia Pangan dan Gizi". Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.