

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *“Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas”*. Muhammadiyah Semarang.
- Alexandra, N. 2009. *“Proposal Studi Kelayakan Bisnis Bite & Crunch Waffle House di Ruko Food City Green Lake”*. Jakarta Barat.
- Andarwulan, N, Kusnadar, F, Herawati, D. 2011. *“Analisis Pangan”*. Jakarta. Dian Rakyat.
- Anni Faridah. 2008. *“Bahan Dasar Cake and Cookies”*. Yogyakarta. Yudistira
- Anni Faridah. 2008. *“Patiseri”*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Aprilia, Dwi Toni, dkk. 2021. *“Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus”*. *Jurnal Tata Boga*. Vol 10 (2) 314-23
- Astuti Romiyatun Mijiling. 2015. *“Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna, Kulit, Rasa, Aroma, Dan Tekstur”*. *Jurnal Teknobuga*. Vol 2 (1) 61-79
- Ayustaningwarno, 2014. *“Teknologi Pangan Teori Praktis dan. Aplikasi”*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- BA, YB Suhardjito, 2006. *“Pastry Dalam Perhotelan”*. Yogyakarta.
- Badan Standar Nasional. 2014. *“Syarat Mutu Margarin”*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. *“Syarat Mutu Roti Tawar”*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Danuarsa. 2006. *“Analisis Proksimat dan Asam Lemak pada Beberapa Komoditas Kacang-kacangan”*. *Teknik Pertanian*. Vol 11(1) 1-4.
- Meilani, Era Ollyvetty, I. Nengah Kencana Putra, and Putu Timur Ina. 2023. *“Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Karakteristik Kue Cubit”*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 12 (1) 26-38.
- Fatmawati, W.T. 2012. *“Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies”*. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ketut Ayurina S.D. dkk. 2023. *“Pengaruh Proporsi Terigu dan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Terhadap Karakteristik Brownis Panggang. Jurnal Ilmu Teknologi Pangan”*. Vol 12 (4) 1114-1124

- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. "*Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*". Agritekno. Vol 1 (1): 130-138.
- Matz, S.A. 1972. "*Bakery Technology and Engineering*". The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.

- Midayanto, D.N dan Yuwono, S.S. 2014. “*Penentuan atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri*”. Vol 2 No.4 259-267.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. 1992. “*Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*”. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2009. “*Membuat Aneka Roti*”. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ni Kadek Ayu Anggarawati, I Gusti Ayu Ekawati, Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. 2019. “*Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Waffle*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 8 (2) 160-170.
- Paramitha, Andi Reski A. 2012. “*Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang*”. Skripsi: Universitas Hasanuddin.
- Sabatini, Sazkya Dorothy, Ni Made Yusa, and AAI Sri Wiadnyani. 2021. “*Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus altilis) dan Terigu terhadap Karakteristik Donat*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 10 (4): 612-620
- Saepudin, L. 2017. “*Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun Dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis*”. *Jurnal Agrosience* Vol. 7 No. 1. Universitas Alghifari Bandung.
- Saragih, Raskita. 2014. “*Uji Kesukaan Panelis Pada Teh Daun Torbangun (Coleus aboanicus)*”. *E-jurnal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*. Vol.1 No. 1. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Institut Teknologi Indonesia.
- Sinulingga, Ngentem. 2005. “*Sukun sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Potensial*”. Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan Badan Dinas Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Sitohang, K. A., Lubis, Z., dan Lubis, L. M. 2015. “*Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun*”. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 3 (3): 308-315.
- Soekarto. 1981. “*Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*”. Jakarta: Bharat Aksara
- Sudarmaji. 2003. “*Produser Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Liberty”. Yogyakarta.
- Sukandar, D., Muawanah, A., dan Amelia, E. R. 2014. “*Karakteristik Cookies Berbahan dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) bagi Anak Penderita Autis*”. *Jurnal Valensi*. Vol 4 (1) 13-19.

- Suwito. 2010. “*Bakteri Yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, Dan Cara Pengendaliannya Terhadap karakteristik kue cubit*”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 12 (1) 26-38.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2014. “*National Nutrient Data Base for Standart of Wheat Flour, Whole-grain, Soft Wheat*”. The National Agricultural Library.
- Wahyudi. 2013. “*Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani, S. Susanti. 2016. “*Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun*”. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 5 (1) 107–112.