

DAFTAR PUSTAKA

- Agustus, N, S. 2014. “Analisis faktor – faktor yang dipertimbangkan konsumen dalam membeli produk margarine merk blue band”. Jurnal Bisnis Indonesia Vol. 5 no 2. Oktober 2014
- Anonim. 1992. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Dep. Perindustrian RI. Semarang
- Astawan. M, 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan. M, 2007. Sehat Dengan Makanan Berkhasiat. Buku Kompas. Jakarta.
- Ananto, Surjani Diah. 2009. Buku Pintar Membuat Cake. Jakarta : DeMedia Pustaka
- Betari, K, D. 2016. “Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Instan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering”. E - Jurnal Boga, Vol 5, No 1. Halm. 168 - 174.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wooton, M., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI Garam Dapur 3556 : 2016
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI Margarin 3541 : 2014. Jakarta
- Departemen Perindustrian RI. 2000. Daftar Komposisi bahan Makanan
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Indonesia. 2009. Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Jakarta : Departemen Kesehatan Indonesia.
- Estiasih, T. Ahmadi K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Fadilla, D. 2016. Penggunaan tepung beras ketan hitam sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan brownis kukus. Skripsi jurusan hospitality, sekolah tinggi pariwisata bandung
- Faridah, A. 2008. Patisarie jilid 2. Jakarta. Departemen pendidikan Nasional
- Fathani, M. Raif Al. 2016. “Pengaruh Substitusi Daging Ikan Tongkol Terhadap Kualitas Sus Kering”. Padang : FPP UNP.

- Kusumaningrum, Dyah. 2018. Substitusi tepung ubi jalar kuning karang joang sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan sus kering. Tugas Akhir jurusan perhotelan. Politeknik Negeri Balikpapan. Balikpapan.
- Layla, Noor. 2015. "Pemanfaatan Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Penambahan Jahe". Surakarta : FKIP UMS.
- Lestari, R. Y. D. 2018. "Produksi dan pemasaran bolen isi ketan". Laporan tugas akhir program studi teknologi industri pangan jurusan teknologi pertanian. Politeknik negeri jember. Jember
- Natawidjaya, S. P. 1985. Mengenal Buah - Buahan Yang Bergizi. Penerbit Pustaka Dian. Jakarta.
- Nurhayati, A. 2013. "Media pendidikan gizi dan kuliner". Jurnal tata boga. Volume 2 No 1, November 2013, ISSN 2085 _9783
- Oktariani, E. 2017. "Pengaruh substitusi tepung ubi jalar terhadap kualitas sus kering". Padang : FPP UNP
- Sari, Kartining, T, P. 2012. "Pemanfaatan tepung biji nangka (*artocarpus heterophyllus* lamk) sebagai substitusi dalam pembuatan kudapan berbahan dasar tepung terigu untuk pmt pada balita". Skripsi fakultas ilmu keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Sari, L, P. 2016. "Pemanfaatan tepung sorgum putih sebagai bahan substitusi dalam pembuatan sus songgobuwono (Sobukocan) dan bolu kukus (boutirican)". Skripsi fakultas teknik. Universitas negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Solichah, zumrotun. 2015. "*Keripik nangka Jember tembus pasar Eropa*". 16 Agustus 2019. www.antaranews.com.
- Standart Nasional Indonesia. 2006. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Sni 01-3752-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Wadlihah, Faiqotul. 2010. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus. Skripsi fakultas ilmu kesehatan universitas muhammadiyah surakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakusumah, E. S. 1992. Kandungan Gizi Buah Dan Sayuran. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wulansari, P, D. 2016. Pengaruh penggunaan tepung jagung (zea mays L) sebagai bahan komposit tepung terigu terigu terhadap kualitas choux pastry kering. Skripsi fakultas teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.