

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta : Tiga Serangkai.Solo.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi BahanMakanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta. Hal 13.
- Kartika B, H. S. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *PAU pangan dan gizi UGM. Yogyakarta.*
- Keenan. 1986. Proses Fermentasi Singkong. PAUPandan dan Gizi. Jakarta : UI Press
- Khotijah S.F. 2015. Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.Fakultas Teknik. Universitas Semarang. Semarang
- Kotler. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Maulida, 2014 . Eksperimen Pembuatan *Brownies* Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Pylar, 1979 . Studi Pembuatan *Brownies* Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (mannihot utilissima). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya:Jakarta.
- Rukmana dan Yuniarsih. 2001. Aneka Olahan Ubi Kayu. Yogyakarta : Kanisius. Saji, 2002. Resep Aneka makanan.
- Soetanto. 2001. Pengolahan Singkong. Jakarta : Balai Pustaka dan Media Wiyata.
- Soekarto, S. (2012). *Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Tarigan. 1988. Klasifikasi dan macam Tape.PAUPandan dan Gizi. Jakarta : UI Press

Yanuarti, A.R., Afsari, M.D. (2016) Profik Komoditas Barang Kebutuhan Pokok Dan Barang Penting: Komoditas Tepung Terigu, http://ews.kemendag.go.id/download.aspx?fileBK_TERIGU_16-03-2018

Yusnan, Taufan. 2012. Budidaya Kopi. <http://www.zanuarishak.blogspot.com>. Diakses pada tanggal 05 April 2020

Winarno, F. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Pustaka Utama.

Winarno, F. (2008). *Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Gramedia