

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, M. 2009. *Rheology Fundamentals*. USA. Chantec Publishing.
- Ananto, Diah, S. 2010. *Bluder Roti Lezat Legendaris*. Gramedia: Jakarta.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo). 2011. *Laporan Berkala*: Jakarta.
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2010. *Produksi Tanaman Pangan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara: Jakarta
- Departemen Pertanian. 2009. *Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Tanaman Pangan*. Jakarta.
- Faridah, Anni, Pada, K , Yulastri A , Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid I Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Greenwood, C.T. dan D.N. Munro. 1979. *Carbohydrates*. Di dalam: T.R. Muchtadi, P. Hariyadi, dan A.B. Ahza. 1987. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ihsan, A. 2010, *Bakpia*. Penerbit Pustaka Grhatama : Yogya
- Johnson, L. A. dan J. B. May. 2003. *Wet milling: the basis for corn biorefineries*. Di dalam: *Corn : Chemistry and Technology, 2nd edition*. White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, Minnesota, USA
- Kent NL, Evers AD. 1994. *Technology of Cereals; An Introduction for Student of Food Science and Agriculture*. Ed ke-4. Oxford: Elseveir Science Ltd.
- Lawton, J. W. dan C. M. Wilson. 2003. *Proteins of the Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology, 2nd edition*. American Association of Cereal Chemistry Inc., St. Paul, Minnesota, USA.
- Liu, Z., and Han, J.H., 2005. *Film-forming Characteristics of Starches*. *J. Food Science* 70 (1):E31-E36
- Mudjajanto, E.S. Dan Yulianti L.N., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Murthado, T. 2007. *Seri Makanan Favorit Bolu Gulung*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo :Jakarta.
- Rahim, A. 2007. *Pengaruh Cara Pengolahan Instan Starch Noodle dari Pati Aren Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris*. Tesis Ilmu Dan Teknologi Pangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rasyid. M. 2009. *Bakpia*. Dinas Pariwisata Provinsi D.I Yogyakarta.
- Richana N dan Suarni.2007. *Teknologi Pengolahan Jagung.Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen*, Bogor.
- Sagita, Daniel 2012 *Pembuatan bakpia dengan substitusi bekatul* .Universitas Negeri Malang.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara
- Suarni, O. Komalasari, dan Suardi. 2001. *Karakteristik tepung jagung beberapa varietas/galur*. Prosiding Seminar Regional BPTP, Palu. hal. 157-163.
- Sudarmadji, S. 1996. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. 2004. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suyanti. 2008. *Membuat Kue Sehat*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Tedjokusuma, Prudianti. 2009. *Kumpulan Resep Mak nyus*. Medpress: Yogya
- Utami, Desi. C. 2009. *Divertifikasi Produk Olahan Buah Waluh dan Prefensi Konsumen di "UD. Bakpao Waluh" Singosari-Malang* Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F.G. 2002. *ilmu Pangan dan Gizi*.Gramedia pustaka utama:Jakarta.
- Xu, Y.X., K.M.Kim, Hanna M.A., and Nag D., 2005. *Chitosan Starch Composite Film: Preparation and Characterization. Industrial Crops and Products*. 21: 185-192.doi: 10.1016/j.indcrop.2004.03.002.