

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, W. S. 2015. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Rumput Laut dengan Fortifikasi Tepung Udang Rebon. *Artikel Jurnal*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Astawan, M. 2007. Nangka sehatkan Mata. <http://Cybermed.Cbn.Net.Id>. Diakses pada tanggal 16 Oktober 2015.
- Badan Standar Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia Biskuit (SNI 01-2973-1992). Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006).
- Demam, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Dyah Ilminingtyas, W. H. 1945. Stiklele Alternatif Diverensifikasi Olahan Lele (*Clarias* SP) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang*, hal 109-117.
- Epriliati I., Haryadi, P dan Apriyantono, A. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIII (2).
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmiah dan Teknologi Hasil Ternak ISSN : 1978-0303*. Hal 17-29, Vol. 4, No. 2.
- Gardjito, Murdijati, Anton Djuwardi, dan Eni Hermayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Gilang, Retna., Dian dan Dwi. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 3 Juli 2013.
- Handayani, Susiasih dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Hani, Ratu. 2014. *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia II*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan: Departemen Kehutanan.
- Kurniawati, Eni. 1998. Pemanfaatan Tepung Gayam Untuk Pembuatan Biskuit dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. *Skripsi*. Bogor: IPB.
- Lukito, Agung dan Surip. 2007. *Lobster Air Tawar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Makmoer, Haryanto. 2003. *Seri Resep Ahli Bakery*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ningsih, Retno W. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam (*Incorpus Endulis*) terhadap tingkat Kesukaan Chiffon Cake. *Ejournal Boga*. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari 2013, hal 219-225.
- Paran, Sangkan. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- _____. 2009. *100+ Tip Antigagal*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Pratiwi, Fitriana. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Setyowati, N dan A. H. Wawo. 2010. Mengungkapkan Keberadaan dan Potensi Gayam sebagai Sumber Pangan Alternatif di Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Peneliti*. Vol 1 (1).
- Soekarto. 1985. *Metode Penelitian Organoleptik*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Susilorini, Tri Eko dan Eirry. 2006. *Produk Olahan Susu*. Bogor: Penerbit Swadaya.
- Sutomo, Budi. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- _____. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Widaningrum, Sri Widowati dan Soewarno T. Soekarto. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *J. Pascapanen* 2(1) 2005: 41-48.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.