

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianto, A. 2006. *Bahan Pembuat Bakery dan Kue*. <http://dunia.pelajar-islam.or.id>. Diakses tanggal 12 September 2015.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2014. *Overvie Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. APTINDO. Jakarta
- Ariani, M. 2005. *Trend Konsumsi Produk Gandum di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. <http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/wr255036.pdf.konsumsigandum>
- Ariyani, N. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi sebagai Pengganti Terigu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, IPB. Bogor
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Budijanto, S. *et al.* 2000. *Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- deMan. 1997. *Principles of Food Chemistry*. Diterjemahkan oleh Padmawinata K. Penerbit ITB. Bandung
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2001. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta
- Erwin, L.T. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Evimeinar. 2005. *Beda Mentega dan Margarin*. <http://ncc/Blogsome.com/2005/07/29/beda-mentega-dengan-margarin/> diakses tanggal 18 september 2015
- Fardiaz, 2000. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendreal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

- Faridah, A. 2009. *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Handayani, MT. 2015. *Daya Simpan Bolu Kukus Dengan Penambahan Belimbing Wuluh dan Jeruk Nipis Sebagai Pengawet Alami*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Ilmu Keguruan: UMS
- Hariyadi. 2004. Prinsip-prinsip Pendugaan Masa Kadaluwarsa dengan Metode Accelerated Shelf Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluwarsa. Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB.
- Hastati, MK. 2005. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Masa Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (Xanthosoma sagittifolium) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Johnson, L.A. dan J.B. May. 2003. *Wet milling: the basis for corn biorefineries. Di dalam: Corn : Chemistry and Technology, 2nd edition*. American Association of Cereal Chemistry Inc. USA
- Kristiastuti, D. dan Ismawati, R. 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Marriot, N. 1995. *Principle of Food Sanitation*. Chapman and Hall. New York
- Mudjajanto, E. dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Napitupulu, DS., Terip KK., Zulkifli L. 2013. Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayakan Tepung Kedelai. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, vol. I No.4 tahun 2013
- Nofalina, Y. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca)*. Skripsi. Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember
- Nuning, Argo S., Syafruddin, Roy E, dan Sri, S. 2012. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros
- Nur'aini, E. 2014. *Kadar Protein, Sifat Fisik dan Daya Terima Kulit Bakpia yang Disubstitusi Tepung Jagung*. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta

- Octarina, E. 2006. *Kajian Sistem Distribusi Roti Unyil (Study Kasus Venus Bakery)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Pelczar, Michael, J., E.C.S Chan. 1988. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. UI Press. Jakarta
- Putri, S. 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Rahayu dan Winarni. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Ratna, W., Alvi Y., Asropi. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung
- Ratna. 2013. Pengaruh Kadar Air Biji Jagung dan Laju Pengumpanan Terhadap Mutu Tepung Jagung Menggunakan Alat Penggiling Tipe Disk Mill. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi Vol 5, No 1*
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta
- Richana, N. Budianto, and Ira, M. 2010. "Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti." *Balai Besar Litbang Pasca Panen. Dalam Prosiding Pekan Serealia Nasional, Makassar*
- Richana, N. Ratnaningsih, dan Haliza W. 2012. *Teknologi Pascapanen Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Rohimah, E, 2006. *Bolu Kukus*. http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196005041986012-ADE_JUWAEDAH/Bolu_kkus.pdf. Diakses Tanggal 31 oktober 2015
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro.*: IPB Press. Bogor
- Standar Nasional Indonesia. SNI: 3141.1:2011. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suarni, O. 2001. *Karakteristik Tepung Jagung Beberapa Varietas/Galur*. Palu: Prosiding Seminar Regional BPTP
- Suarni. 2007. *Pengembangan produk kue kering berbasis tepung jagung dalam rangka menunjang agroindustri*. Prosiding Seminar Nasional Perteta, Fak. Tek. Pertanian Unpad, Bandung: TTG LIPI
- Subagio, A. 2009. *Modified Corn Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Jember

- Subarna. 1996. *Formulasi Produk-produk Sereal dan Umbi-umbian Untuk Produk Ekstrusi, Bakery, dan Penggorengan*. Makalah. Pelatihan Produk-produk Olahan, Ekstrusi, Bakery, dan Frying, Jakarta.
- Sudarno. 2012. *Studi Islam 3*. Surakarta: LPID (Lembaga Pengembangan Ilmu-Ilmu Dasar).
- Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suprpto, H., Marzuki S., 2005. *Bertanam Jagung*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1985. *Morfologi Tumbuhan*. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan dari Talas*. Trubus Agrisasana. Surabaya
- Widyani, R dan T. Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati-Press. Cirebon
- Widyastuti, Y.E., dan Adi S. 2002. *Meningkatkan Produksi Jagung di Lahan Kering, Sawah, dan Pasang Surut*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Winarno, F, G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zaki, I. 2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Sebagai MP-ASI*. Artikel Penelitian. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- Zulaekah, S. dan Widiyaningsih, E. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun The Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terima. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*, Vol. 6 No. 1