

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Astuti, P. 2012. *Studi Pengembangan Tepung Tempe Sebagai Bahan Substitusi Pada Formula Enteral Rumah Sakit (Hospital Made)*. Poltekell Depkes Malang. Malang.
- De Man, John. 1997. *Kimia Pangan*. Press. Bandung.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hastuti, Mk. 2005. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ismayanti, E. 2007. *Rahasia Dapur Ibu : 100 + Tip Antigagal Bikin Kue*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Lubis, E. 2008. *Kue Kering populer*. PT Mizan Publika. Jakarta.
- Memil, Kurt H. 2006. *Pemanfaatan Singkong sebagai Bahan Dasar Bolu*. Tugas Akhir Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Mudjajanto dan Setyo. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nunung, 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Kue Populer*. Demedia Pustaka. Jakarta
- Rahmawati, F. 2012. *Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Setijo, Ir. 1995. *Budidaya sukun*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sinulingga, Ngantem. 2005. *Sukun Sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif Potensial*. Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan Badan Dinas Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Suprpti, Lies. 1996. *Dasar – Dasar Teknologi Pangan*. Vidi ariesta. Surabaya.
- Suprpti, Lies. 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suryani, I dkk. 2000. *Laporan Akhir Pemanfaatan tepung Cantel sebagai Bahan Dalam Pembuatan Cake* Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan. Yogyakarta.

Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kriya.

Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan dari Talas*. Trubus Agrisasana. Surabaya

Winarno, F.G .1997. *Kimia Pangan dan Pangan*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.