

## DAFTAR PUSTAKA

- Akubor PI, Badifu GIO. (2004). *Chemical Composition, functional properties and baking potential of African breadfruit kernel and wheat flour blends*. Int. Food Sci. Tech. 39: 223-229.
- Andriani, Dwi. (2012). *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisiaca L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Astawan. (2009). *Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, Romiyatun. M. (2018). *Pengaruh Lamanya Waktu Mixing Dalam Proses Pembuatan Brownies Terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Indrawi*. Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknobuga 6(1).
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2012). *Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia*.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2013). *Impor Gandum Tahun 2012*. dilihat pada 13 Januari 2018.
- Buckle, K. A., R. A., Edwards, G. H., Fleet, dan M. Wotton. (1987). *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Chen, A.H. (2016). *Characterization Of Functional Properties Of Breadfruit Flour (Artocarpus Altilis)*. A Thesis Submitted To The Graduate Division .University Of Hawai'i At Manoa.
- Fatimah, S., & Dewi, R. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Bogem (Sonneratia Caseolaris) Dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies*. Universitas Negeri Surabaya. Jurnal Boga Vol. 5(1).
- Gisslen, Wayne. (2013). *Profesional Baking*. 6th ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hajrah, N.A., Antonius, H., & Valentinus, P.B. (2019). *Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase*. Universitas Diponegoro Semarang. Jurnal Teknologi Pangan 3(2).
- Ismayani, Yeni. (2006). *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kartika, Bambang. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

- Kaur, Kulwinder., Singh, Narpinder. (2000). *Amylose – lipid complex formation during cooking of rice flour*. Food Chemistry 71: 511 – 517. Elsevier.
- Khotijah, S.F. (2015) *Ekaperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerai Nangka*. Universitas Negeri Semarang. Skripsi Fakultas Teknik.
- Lies, Suprapti. (2002). *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Matz, T.D. (1978). *Cooke & Crecer Technology*. AVI.co.Inc, Westport Connecticut.
- Nugrahani, Asti. (2014). *Sifat Fisik Dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia Yang Disubstitusi Dengan Tepung Singkong*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Pitojo, S. (1992). *Budidaya Sukun*. Kanisius.Yogyakarta.
- Praseptiangga, Danar., dkk. (2018). *Kajian Tingkat Penerimaan Panelis Pada Dark Chocolate Bar Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii)*. Universitas Sebelas Maret. Jurnal Teknologi Pangan 33(1).
- Pratiwi, D.P., Ahmad Sulaeman, & Leily Amalia. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun (Artocarpus Altilis Sp.) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk Pmt-As*. Jurnal Gizi dan Pangan. 7(3)
- Putranto, Siswo. (1994). *Impor Gandum Indonesia Semakin Besar*. Trubus, No: 297 tahun .XXP.P.21.
- Sukarsih, A.P. (2008). *Brownies Kukus dari Tepung Ubi Jalar*. J. Teknologi Industri Kerumahtanggaan. 8(1):723-838.
- Sulistiyono, C.N. (2006). *Pengembangan Brownies Panggang Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Sumargo, A.P. (2019). *Proses Produksi Sponge Cake Dan Brownies Pada Mercure Hotel Bandung City Centre*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Skripsi Fakultas Teknologi Pangan.
- Taylor MB dan Tuia VS. (2007). *Breadfruit in the pacific region*. ISHS Acta Horticulture 757, 43—50.
- Widowati, S. (2003). *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan* [makalah]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Jakarta: Sinar Tani.