

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, CA. (2016). Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: EGC
- Adi, HA dan Noor KK. (2012). *Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun*. Balai Besar Pertanian Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan.
- Adi HA dan Siti S. (2014). Variasi Kandungan Kimia Tanaman Buah sukun Dari Beberapa Populasi di Indonesia Sebagai sumber Pangan dan Obat. *jurnal hutan tropis*. Volume 2 No 2.
- Akanbi TO, Nazamid S, Adebawale AA. (2009). Functional and pasting properties of a tropical breadfruit (*Artocarpus altilis*) starch from Ile-Ife, Osun State, Nigeria. *International Food Research J*
- Amalia L, Rimbawan dan Rakmawati FKR. (2011). Indeks Glikemik Berbagai Produk Olahan Sukun (*Artocarpus Altilis*). *Jurnal Gizi dan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Anik, H. (2010). *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Pusat Statistik. (2017). *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayur Tahunan*
- Dahlan, M.S. (2014). *Statistik Unruuk Kedokteran Dan Kesehatan Deskriptif, Bivariat Dan Multivariat, Dilengkapi Dengan Aplikasi Menggunakan SPSS*. Epidemiologi Indonesia: Jakarta.
- Fauzia K.W, Bhakti E.S, Siti Susanti (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*
- Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*.
- Mien, dkk. (2008). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metode penelitian kesehatan*. Jakarta : Rin eka Cipta.

- Ragone D. (1997). Breadfruit. *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg. promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. Italy: 10 Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome.
- Rosidah. (2011). *Buku Ajar Pastry*. Semarang : Unveristas Negeri Semarang.
- Rini, ES. (2013). Peran Pengembangan Produk Dalam Meningkatkan Penjualan. USU
- Rukmana, R. (2007). Untung berlipat dari budidaya sukun tanaman multi manfaat. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Shobikhah, A. (2014). Eksperimen Pembuatan Kastengel Dengan Substitusi Tepung Ceker Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Gizi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Supriyati, Y. (2010). Sukun sebagai sumber pangan alternatif substitusi beras. Iptek Tanaman Pangan.
- Sutomo & Budi. (2008). *Sukses wirausaha kue kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Purwantoyo, E. (2007). Budidaya dan pascapanen sukun. Semarang: Aneka Ilmu.
- Waryata dkk. (2014). Diversifikasi Pangan Dari Tepung Sukun Untuk Mengurangi Konsumsi Tepung Terigu Di Kepulauan Seribu, Provinsi Dki Jakarta. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp) Jakarta
- Widyaningsih, T.D; Wijayanti, N dan Nugrahini, N.I.P. (2017). *Pangan Fingsional*. Malang : Universitas Brawijaya Media