

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, S. F., & Ogunsola, E. M. (2005). *The Proximate Analysis and Functional Properties in Fortified Instant Pounded Yam Flour*. *Global Journal of Science Frontier Research Biological Science*, 419–424.
- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). *Variasi Morfologi dan Kandungan Gizi Buah Sukun*. Wana Benih.
- Aftasari, F. (2003). *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Rendah Lemak*. IPB.
- Almatsier, S. (2016). *Prinsip Ilmu Gizi Dasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alsuendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Anvari, N. (2018). *Formulasi dan Kandungan Gizi Produk Sereal Siap Santap Berbasis Sorgum dan Kacang Hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Aptindo. (2019). *Laporan Asosiasi Produsen Tepung Terigu Tahun 2019*. Jakarta.
- Arsa, M. (2016). *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2013). *Riset Kesehatan Dasar*.
- Badan Standar Nasional. (1996). Susu Sereal SNI 01-4270-1996. In *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Baik, B. K., Powers, J., & Nguyen, L. T. (2004). *Extrusion of Regular and Waxy Barley Flours for Production of Expanded Cereals*. *Cereal Chemistry*.
- Bayu, B. (2017). *Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Bon Appetit (2018). *Lucky Charms Gourmet*. Retrieved from [www.youtube.com/watch?v=UPS4nI0b9g](http://www.youtube.com/watch?v=UPS4nI0b9g)
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Etiasih, T. (2018). *Bahan Tambahan Pangan yang Aman*. Universitas Brawijaya.
- European Union. (2016). *The Food and Beverage Market Entry Handbook: Indonesia*. Development Solution.
- Fatmawati, W. T. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies, dan Fruit Pudding Brownies)*. Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ferawati. (2014). *Pembuatan Tepung Dari Buah Sukun (Artocarpus altilis)*. Universitas Sebelas Maret.

- Gandhi, K., & Wenk, R. S. (2012). *Ready-To-Eat Cereal Flakes Containing Legumes*.
- Gibson, S. A., & Gunn, P. (2011). What's for breakfast? Nutritional implications of breakfast habits: Insights from the NDNS dietary records. *Nutrition Bulletin*.
- Hanafi, A. (1999). *Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Hendalastuti, H. R., & Rojidin. (2006). *Identifikasi Sentra Produksi Buah dan Penanganan Pasca Panen Sukun Segar*.
- Hockett, E. A. (2000). Handbook of cereal science and technology. In *Handbook of Cereal Science and Technology*.
- Karouw, S. (2012). *Produk Ekstrusi Berbahan Tepung Jagung, Tepung Beras, dan Konsentrat Protein Krim Kelapa*. 66–73.
- Kartohadiprodjo, A. (2012). *Macaron dan Meringue*. Jakarta: Erlangga.
- KBBI. (2020). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Kamus versi online/daring.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. (2014). Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014. In *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*.
- Koswara, S. (2009). Teknologi modifikasi pati. *EbookPangan*.
- Marsigit, W. ; B. ; S. L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Agro Industri*.
- Nugroho, E. A. (2012). *Ketergantungan Indonesia Terhadap Impor Gandum*. Universitas Gajah Mada.
- Nurjanah, E. (2000). *Analisis Karakteristik Konsumen dan Pola Konsumsi Sereal Sarapan*. Institut Pertanian Bogor.
- Omobuwajo, T. O. (2003). Compositional characteristics and sensory quality of biscuits, prawn crackers and fried chips produced from beadfruit. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. [https://doi.org/10.1016/S1466-8564\(03\)00006-7](https://doi.org/10.1016/S1466-8564(03)00006-7)
- Permaesih, D., & Rosmalina, Y. (2017). KERAGAMAN BAHAN MAKANAN UNTUK SARAPAN ANAK SEKOLAH DI INDONESIA. *GIZI INDONESIA*. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v39i1.206>
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2005). *Food Science* (3th Editio). New Delhi: CBS Publisher and Distributors.

- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun (Artocarpus altilis sp.) Pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi Untuk PMT-AS*. Jurnal Gizi Dan Pangan.
- Roseliana, S. A. (2008). *Optimasi Formulasi Bahan Baku Flakes Kedelai dengan Menggunakan Aplikasi Program Linier*. UNPAS.
- Setijo, P. (1992). *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyowati, W. tri, & Nisa, F. choirun. (2014). *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri.
- Styles, B. T. (2003). *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*.
- Suarni, S. (2009). *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Uuntuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2014). *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) Bagi Anak Penderita Autis*. Jurnal Kimia VALENSI.
- Susanti, I., Loebis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). *Modifikasi Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung*. Warta Industri Hasil Pertanian.
- Sutardi, & Supriyanto. (1996). *Sifat Tepung dan Kesesuaiannya Untuk Diolah Menjadi Berbagai Produk Olahan Makanan Kecil*. Jakarta: Media Komunikasi dan Informasi.
- Suyanti. (2001). *Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan Pemanfaatannya Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan*. Jakarta: Balai Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- Syamsuhidayat, & Hutapea. (2012). *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia (Edisi Kedua)*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Taylor, M. B., & Tuia, V. S. (2007). *Breadfruit in the Pacific region*. Acta Horticulturae.
- Widowati, S. (2016). *Prospek Sukun (Artocarpus communis) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. Jurnal Pangan.
- Wulandari, F. (2016). *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.