

## DAFTAR REFERENSI

- Akubor PI, dan 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.
- AOAC. (1995). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*, Inc. Washington DC.
- AOAC, (2005). *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists*, Inc. Washington DC.
- Astawan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Faridah, A., K. S, A. Yulastri, dan L. Yusuf. (2008). Patiseri. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Felicia,G.P. (2020), Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*), *Jurnal Teknologi Pangan*. 14 (1) : 96-107. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hamidah, S. (1996). *Bahan Ajar Patiseri*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hidayati, N. (2008). Manfaat Pohon Aren. [http:// niahidayati.net/manfaat-pohon-aren.htm](http://niahidayati.net/manfaat-pohon-aren.htm). (Diakses 18 Maret 2020)
- Ismayani, Yeni. (2006). *Variasi Brownies Kukus & Brownies Panggang*. Jakarta : Kawan Pustaka
- Jurnal Bumi. (2018, April 7). Buah Sukun. <https://jurnalbumi.com/knol/buah-sukun/>. [11 Februari 2022].
- Kaur, Singh. (2000). *Amylose-lipid complex formation during cooking of rice flour*. *Food Chemistry* 71:511-517. Elsevier.

- Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. (2014). Evaluasi Mutu Kukis yang Disubstitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). JOM.1(1)
- Novendri, P. (2018), Kajian Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap Karakteristik *Kaastengels* Sukun. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. (Diakses 18 Maret 2020)
- Pontoh, J. (2007). *Analisa Komponen Kimia dalam Gula Aren*. Laporan Penelitian Yayasan Masarang.
- Pijoto, S. (1992). *Budidaya Sukun*. Kanisius, Yogyakarta
- Pudjihastuti, I. (2010). Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. [Thesis] Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahayu, W. P. (2001). *Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Gizi dan Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Septianti, Ilyas, Asriyanti (2017). Pemanfaatan Sukun (*Artocarpus communis*) Menjadi Tepung Sebagai Salah Satu Teknologi Diversifikasi Pangan Lokal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan, Sulawesi Selatan.
- Sinartani. Memproduksi Tepung Sukun. (2008). 22 Juni 2018 *available at* <http://www.sinartani.com/pascapanen/memproduksi-tepung-sukun1245044639.gtm>,
- SNI Nomor 3547.2.2008. Uji Kadar Air. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Soeseno, S. (1993). *Tumbuhan Aren*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suhardjito, Y, B. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta : ANDI Yogyakarta
- Sukmaningrum, A. (2003). Formulasi Produk Makanan Berkalori Tinggi (Pangan Darurat) dari Buah Sukun (*Artocarpus altilis*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sukowinarto, (1995). *Seni Mengolah PATISERI EROPA*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

- Sulistyo, C, N. (2006). Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor. (Skripsi). IPB. Bogor.
- Sunarwati, A.D. (2011), Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas *Brownies* Kukus. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. (Diakses 26 Februari 2020)
- Suprpti, L. (2002). Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Puspa Swara.
- Suyanti, S. Widowati dan Suismono. (2001). Teknologi Pengolahan Tepung Sukun dan Pemanfaatannya untuk berbagai Produk Makanan Olahan. Balai Penelitian Pasca Panen, Jakarta.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia*, (2009).
- Yoshimura, Y., Iijima, T., Watanabe, T. & Nakazawa, H. 1997. Antioxidative effect of Maillard reaction using glucose-glycine model system. *J Agric Food Chem*. 45: 4106-4109.
- Widowati, S (2003). Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan [Makalah]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuningsih, S., Rupiah, N., dan Nulhakim, R. L. (2017). Denaturasi Protein. Jurnal Denaturasi Protein. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Garut.

