

DAFTAR PUSTAKA

-
- Apriadji, W. H. (2008). *Healthy Brownies: Brownies Sehat Kukus dan Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aptindo, A. (2012). *APTINDO Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia*. Diambil kembali dari aptindo.or.id.
- Betari, K. D. (2016). Pemanfaatan Tepung Tiwul Tawar Intan Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sus Kering. *Pendidikan Tata Boga*.
- Dana, R. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* L.Schoot) Pada Pembuatan Eclair Terhadap Daya Terima Konsumen. *Seni Kuliner*.
- Devega, M. (2010). Peranan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Mie Dalam Upaya Mengurangi Gandum Nasional.
- Falestina, S. S. (2016). Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang. *Tehnik Boga*.
- Faridah, A. K. (2008). *Patiserie Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Ganie., S. N. (2003). *Upaboga di Indonesia Ensikolopedi Pangan & Kumpulan Resep*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Gisslen, W. (2005). *Professional Baking*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2013). *Essentials Of Professional Cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hartati, S. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) Pada Beberapa Dosis Pupuk Organik Dan Kerapatan Tanam. *Suistanable Agriculture*.
- Hendrasty, H. H. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ismayani, Y. (2007). *Produk Andalan Cake Shop Variasi Kue Sus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ko, S. (2012). *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Yogyakarta: Indonesia Tera.
- Layla, N. (2015). PEMANFAATAN Tepung Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Sus Kering Tepung Mocaf Dengan Variasi Jahe. *Pendidikan Biologi*.
- Margono. (2004). *Tehnik Sampling*.

- Marom, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Teknologi Jasa dan Produksi*.
- Moehyi. (1992). *Pengembangan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bharta .
- Muhariati, M. (2008). *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: UI Press.
- Mustakim, M. (2013). *Cara Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Normasari, R. Y. (2010). Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. *Teknologi Hasil Pertanian*.
- Prihatman, K. (2000). *Budidaya Pertanian Ketela Pohon/Singkong (Manihot Utilisima Pohl)*. Jakarta: Deputi Menegristek.
- Purwanti. (2008). *Kandungan dan Khasiat Kacang Hijau*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Purwono. (2012). *Kacang Hijau: Teknik Budidaya di Berbagai Kondisi Lahan dan Musim*. Penebar Swadaya.
- Rahayu, W. P. (2001). *Penuntun Pratikum Uji Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- Rahmi Yulifianti., E. G. (2014). *Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan*. Badan Penelitian Aneka Kacang dan Umbi.
- Ratnasari, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (modified cassava flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *E-Journal Boga*, 3 (1).
- Rukmana, R. (1997). *Kacang Hijau : Budidaya & Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiati, D. T. (2018). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun Pada Pembuatan (cucumis sativus l) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas dan Daya Terima Konsumen. *Tata Boga*.
- Subagio, A. (2008). Modified Cassava Flour (Mocaf) : Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pangan*, 17(1), 92-103.
- Subagio, A. (2007). *Pastry Crash Crous*. [Bagian Buku].
- Sugiyono. (2012). *Populasi dan Tehnik Sampling*.
- Sugiyono. (2012). *Purposive Sampling*. Bandung: Alfabeta.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Andi Offset: Yogyakarta.

Syarbini, M. H. (2016). *Pastry Preneur*. Solo: Tiga Serangkai.

Titis Selma Safitri., T. S. (2014). Pembuatan Sus Kering Dengan Subtitusi Tepung Ikan Tuna. *Karya Ilmiah Prodi Tata Boga*.

Wahyu Kusum dan Rafeila Reggie. (2011). *25 sajian lezat, yuk otak-atik adonan kue dan roti*. Jakarta.

Winarni, D. F. (2013). *Pengertian dan Pengolahan Patisery*. [Online].

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Wulansari, P. D. (2016). Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Sebagai Bahan Komposit Tepung Terigu Terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. *Tata Boga*.