

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, N.P., 2009. Sifat Organoleptik Tempe Kedelai Yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang, dan Daun Jati. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Barham, P., 1950. *The Science of Cooking*. Springer, New York.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY, 2014. Data kandungan gizi bahan pangan dan hasil olahannya. <http://bkppp.bantulkab.go.id>. Diakses tanggal 29 Maret 2017.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M., 2009. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Choi, Eunhye., Hye-Eun Jo, Kee Hyuk Sohn, Tae-Young Kang, Bumsik Kim, Kang Pyo Lee, Jung Sook Han, Suyong Lee, and Sanghoon Ko. 2016. Effect of steaming, freezing, and re-steaming on the texture properties of non-glutinous rice cakes. *Springer: Food Science and Biotechnology*, 25(4): 1053-1058.
- De Mann, 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB, Bandung.
- Handayani, T. H. W., dan Marwanti, 2011. *Modul Pengolahan Makanan Indonesia*. Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Yogyakarta.

Haryadi, 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Haryadi, 1993. *Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Haryadi dan Supriyanto, 2012. *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Hendrasty, H.K., 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D.A., 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Agritech* Vol.33. No.4:391-398.

Issutarti, 2006. *Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake*. Jurusan Teknologi Industri. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Malang. Malang.

Jusoh, Y. M. M., N. L. Chin., Y. A. Yusof., R. A. Rahman., 2009. Bread Crust Measurement Using Digital Imaging and L a b Colour System. *Journal of Food Enginerring*, (94) 366-371.

Kementerian Pertanian, 2016. *Outlook Kakao, Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Sumber: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.

Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktik)*. www.eBookpangan.com. Diakses tanggal 20 Maret 2017.

Mastuti, T. S., dan R. Handayani., 2014. Senyawa Kimia Penyusun Ekstrak Ethyl Asetat dari Daun Pisang Batu dan Ambon Hasil Destilasi Air. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan. Banten.

Meilgaard, M. C., G. V. Civille and B. T. Carr, 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Boca Raton.

- Minolta, 2003. *Komunikasi Warna Presisi : Kontrol Warna dari Presisi ke Instrumentasi*. Minolta.
- Mohapatra, D., Sabyasachi M. and Namrata S., 2010. Banana and its by-product utilization: an overview. *Journal of Science and Industrial, Res.69* : 323-329.
- Nisa, P.S., 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Pasundan.
- Nurhayati, Endang., Mulyana, Ekowati, V.I., dan Meilawati, A., 2013. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. *Laporan Akhir Penelitian Guru Besar* Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F., 2009. Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental. <http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/04/pengaruh-pasteurisasi-danlama-simpan-terhadap-sifat-fisik-kimia-mikrobiologis-danorganoleptik-santan-kental/> . Diakses tanggal 20 Maret 2017.
- Rinawan, B.E., 2015. Pengaruh Macam Pebungkus (Daun dan Plastik) Terhadap Profil Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dan Bakteri Proteolitik Indigenous Pada Fermentasi Tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rizkiansyah, Y. R., 2010. Formulasi dan Optimasi Proses Pembentukan Flavor Analog Ayam dari Kacang Hijau(*Phaseolus radiates L.*). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Ruku, S., 2008. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Kering Menjadi Produk Olahan Setengah Jadi. *Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian(Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara.)*http://sultra.litbang.pertanian.go.id/ind/phocadownload/Vol_5_Tahun_2008/Teknologi%20%20Pengolahan%20Biji%20%20Kakao%2

OKering%20Menjadi%20Produk%20Olahan%20Setengah%20Jadi.pdf. Diakses tanggal 15 Maret 2017.

Sari, D. P., 2010. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Ubi Terhadap Daya Terima Kue Klepon. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara. Sumatra Utara.

Satiti, A. R., 2016. Pengaruh Konsentrasi Lemak Kakao dan Rasio Bubuk Kakao dengan Sirup Glukosa terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Permen Cokelat Lunak. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Spillane, J.J., 1995. *Komoditi Kakao*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean., 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.

Yuliani, M., 2016. Pengaruh Kalsium Klorida Terhadap Indeks Browning, Kandungan Klorofil, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total, dan Level Gula Pereduksi Buah Pisang Ambon. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Anonim A. 2014. Resep Membuat Kue Nagasari Yang Enak. *Sumber:* <http://masakanlezat.com/398-resep-membuat-kue-nagasari-yang-enak/> . Diakses tanggal 28 Maret 2017.