

DAFTAR PUSTAKA

- Albanjar, Nurali, Luluhan, & Langi. (2013). Evaluasi Kualitas Sensoris Muffin Berbahan Baku Pisang Gorocho (*Musa acuminata* sp.).
- Albanjar, Nurali, Luluhan, & Langi. (2013). Evaluasi Kualitas Sensoris Muffin Berbahan Baku Pisang Gorocho (*Musa acuminata* sp.).
- Aleksander, E., Septian, B., Thomas, I., Putut, S., & Anna, I. (2014). Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Sifat fisik dan Organoleptik Muffin. *Jurnal Reknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 75–80.
- Angkasa, S., & Nazaruddin. (1994). *Sukun dan Keluwih*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ardiyanti, D. T. (2001). *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dengan Penambahan dengan Brand Gandum Sebagai Sumber Serat dan Penambahan Margarin terhadap Mutu Cookies*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Astawan, M., & Wresdiyati. (2004). *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Benson, R. (1988). *Muffins*. Cicago, USA: Prosiding Annual Meeting of the American Society of Rerotian Engineers.
- Council, W. F. (2005). Grains of truth about. *Parker, Colorado*.
- Hamidah, S., & Sutriati, P. (2009). Patiseri. *Jurnal Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 83.
- Hanani, S. (2015). *Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong*.
- Hanus, S. (2006). The sweet History of Muffins. Retrieved December 27, 2017, from http://ezinearticles.com/?expert=Shauna_Hanus&q=history+of+muffin
- Hartono, S. (2012). *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*. Institut Pertanian Bogor.
- Lubis. (2009). *Hidup Sehat Dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: Penerbit IPB Press.
- McWilliams, M. (1997). *Foods : Eksperimental Perspectives, 3rd edition*. New Jersey Columbus, Ohio: Prentice.

- McWilliams, M. (2001). *Foods: Eksperimental Perspectives, 4th Edition*. Kanada: John Wiley and Sons, Inc.
- Naim, I. E. (2016). *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Pepper, L. (2012). *Much Muffins*. Indiana: AuthorHouse.
- Pitojo, S. (2005). *Keluwh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prakoso, P. (2011). *Aneka Muffin Praktis dan Mudan dibuat Cocok Untuk Sarapan dan Kudapan*. Jakarta: Demedia.
- Rahayu, P. (2017). *Uji Organoleptik Pie Dough dengan Substitusi Tepung Biji Kluwih Sebagai Pengganti Tepung Terigu*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali, Badung.
- Setyanti, F. (2015). *Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Sorogum dan Tepung Terigu*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Smith, J., & Hui. (2004). *Food Processing : Principles and Applications*. New York: Wiley Blackwell.
- Sudarmadji, S., Haryono, & Suhardi. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukatiningsih. (2005). Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih (Artocarpus Communis G.Forst). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(3), 163–169.
- Sulistijani, D. ., & Firdaus, H. (2001). *Sehat Dengan Menu Berserat*. Jakarta: Trubus Agriwidya.
- USDA. (2017). Indonesia : Strong Wheat Imports Displace Other Grains. Retrieved December 4, 2017, from <http://www.usda.gov>
- Widya, R. (2013). *Pemanfaatan Biji Kluwih (Arthocarpus altilis) dalam Pembuatan Susu Organik dengan Penambahan Pewarna Alami*.
- Willyard, M. (2000). Muffins true technology. *Technical Bulletin. American Institute of Baking*, 22(10), 16.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.