

DAFTAR PUSTAKA

- Alamendah, 2014. *Mengenal Cempedak Buah Asli Indonesi*. Diunduh tanggal 05 januari 2016
- Ashari ,2006. *Tinjauan teori jurnal cempedak*. 1.pdf Adobe Reader
- Bobbyutomoputra, 2013 . *Pemanfaatan biji buah cempedak sebagai pembuatan bakso* . Diunduh tanggal 10 jaunari 2016
- Dellaanggaraini, 2013 . *Proposal kewirahusahaan* . Diunduh tanggal 19 januari 2016
- Febby.2031. *Resep Brownies Lembut Empuk dan Enak*. <http://www.likethisya.com/resep-brownies.html>. Diunduh tanggal 30 Maret 2015
- Kartika, Bambang,Dkk. (1998). *Pedoman Uji Indrawi*. Yogyakarta. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM
- Oktaviana, H. 2013. *Varasi campuran Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Pada Pembuatan Roti tawar ditinjau dari sifat organoleptik Dan Kadar serat*. Yogyakarta : Politeknik Kemenkes Yogyakarta,
- Ruslihanti dan Kuharto. 2007 . *Sehat dengan Makanan Berserat*. Jakarta : Agromedia
- Rukmana, R. 2012. *Aneka Olahan Limba Pisang Jambu Mente Rosella* Yogyakarta: Kanisius
- Suhada, Irwan.2006. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta : PT Kompas Media Nusantara
- Sudarmadji. S dkk, 2010. *Berkbun 21 jenis Tanaman Buah Jakarta,Swadaya*
- Soewitomo, Irwan. 2010. *1000 Resep Masakan & Kue Sisca Soewiltomo yang paling Dicari* .Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Soekarto, S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan da Standarisasi Mutu Pangan Bogor* : Intitut Pertanian Bogor
- U.S. Wheat Association, 1993. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*.Jakarta Djambatan
- Zulhaida, L.2009.*Hidup Sehat dengan makanan Kaya Serat*.Bogor : IPB press.