

DAFTAR PUSTAKA

1. Damayanti, Ratih, dkk. 2002. "Keragaman Jenis Kapang pada Manisan Buah Salak (*Salacca edulis Reinw.*)". *Jurnal Biodiversitas*, Volume 3, Nomor 2, Halaman 220-224.
2. Zaed, Achmad Sidqi. 2015. Pengaruh Perbedaan Sumber Polen Dan Varietas Salak (*Salacca Zalacca Gaertner Voss.*) Terhadap Kualitas Buah. *Agrovigor* Volume 8 No, ISSN 1979 5777.
3. Astawan, Made. 2008. *Seri Keluarga Sehat: Sehat dengan Buah*. Jakarta: Dian Rakyat.
4. Anarsis, Widji. 2006. *Agribisnis Komoditas Salak*. Jakarta: Bumi Aksara.
5. Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius: Yogyakarta.
6. Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
7. Lubis, Zulhaida. 2009. *Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat*. Bogor: Gramedia.
8. Nazaruddin dan Regina Kristiawati. 1992. *18 Varietas Salak*. Jakarta: Penebar Swadaya.
9. Winarno, Joko. 2015. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Salak*. Diunduh pada tanggal 9 Agustus 2017 dari <http://jokowarino.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-salak/>.
10. Suskendriyati, Herwin, dkk. Studi Morfologi dan Hubungan Kekerabatan Varietas Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaert.) Voss.) di Dataran Tinggi Sleman. *Biodiversitas* Volume 1, Nomor 2 Halaman 59 – 64.
11. Lies MS. 2001. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Jakarta: Puspa Swara.
12. Amarilia, H. 2011. *Penelitian Studi Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Pada Pembuatan Pancake Dan Bakpao*.
13. Utomo, Pipit Adi. 2015. *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Sari Bit*.
14. Soekarto, Soewarno. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB (IPB Press).
15. Tifauzah, Noor. 2016. *Buku Pedoman Praktikum Teknologi Pangan (TP)*. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
16. Sediaoetama, Achmad Djaeni. 1993. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia*. Jakarta : Dian Rakyat.
17. Setyaningsih, Dwi, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
18. Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-BRIO PRESS.
19. Bangun, A.P. 2007. *Vegetarian Pola Hidup Sehat Berpantang Daging*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
20. Djarijah dan Rizkie. 2001. *Budidaya Jamur Tiram Pembibitan Pemeliharaan Pengendalian Hama Penyakit*. Yogyakarta: Kanisius.
21. Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Lengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
22. Ramayulis, Rita. 2013. *Jus Super Ajaib*. Jakarta: Penebar Plus.

23. Alfirochah, Norma. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus Carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Pancake. *E-journal boga*, Volume 03, Nomor 1, edisi yudisium periode Februari tahun 2014, hal 250 – 261.
24. Hadi, Sutrisno. 1985. *Metode Research Jilid 4*. Yogyakarta: Yayasan Penerbit Fakultas Psikologi UGM.
25. Kartika dan Bambang. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM
26. Triyono. 2010. *Mempelajari Pengaruh Maltodektrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yogurt Kacang Hijau (*phaseolus radiates L.*)*. seminar Rekayasa dan Proses. Universitas Diponegoro. Semarang