

DAFTAR PUSTAKA

- Advina, & Marissa, N. (2017). Rancangan buku resep kue kering vegan, 1–8.
- Agrihortico. (2019). *Banana: Growing Practices and Nutritional Information*. Agrihortico, 2019.
- Alling, T. (2020a). *Delicious Banana Bread Surprises: A Comprehensive Banana Bread Recipe Book with Homemade Banana Bread Recipes*. (I. Kaavinsupon, Ed.). California: Smashwords, 2020.
- Alling, T. (2020b). *Tiramisu Recipes on The Way!* (I. Kaavinsupon, Ed.). California: Smashwords, 2020.
- Angelita, S., Honggowidjaja, S. P., & Rizqy, M. T. (2019). Perancangan Interior Restaurant Library Dessert Island di Surabaya, 7(2), 218–225.
- Anna, L. K. (2019). Jangan Asal Ikutan Pola Makan Bebas Gluten. Diambil 6 Desember 2020, dari <https://lifestyle.kompas.com/read/2019/01/29/150000920/jangan-asal-ikutan-pola-makan-bebas-gluten?page=all>
- Arinta, D. P. (2017). Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Umbi serta Tepung Kentang Hitam dari Beberapa Lokasi di Kabupaten Ngawi Jawa Timur.
- Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aryani, T., Aulia, I., Mu'awanah, U., & Widyantara, B. (2018). *Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang Menjadi Tepung dan Kue Donat*. (H. P. Hutapea, Ed.). Yogyakarta: CV. Rasi Terbit.
- Ayustaningwarno, F. (2015). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Azhar, A., Rahmawati, Y., & Mahmudatussa'adah, A. (2019). CHIFFON CARROT CAKE : INOVASI CAKE DENGAN FORTIFIKASI BETAKAROTEN DARI WORTEL DAN PREFERENSI KONSUMEN, 8(1), 8–15.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Berapa Impor Gandum Indonesia? Diambil 6 Desember 2020, dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/02/22/berapa-impor-gandum-indonesia>

- Badan Pusat Statistik. (2020). Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2019. Diambil 6 Desember 2020, dari <https://www.bps.go.id/statistictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2019.html>
- Bystrická, J., Kavalcová, P., Musilová, J., Vollmannová, A., Tóth, T., & Lenková, M. (2015). Carrot (*Daucus carota* L. s sp . sativus (Hoffm .) Arcang .) as source of antioxidants, 303–311. <https://doi.org/10.14720/aas.2015.105.2.13>
- Chang, J. (2015). *Baking with Less Sugar: Recipes for Desserts Using Natural Sweeteners and Little-to-No White Sugar* (illustrate). San Fransisco, California: Chronicle Books, 2015.
- Creasy, G. L., & Creasy, L. L. (2018). *Grapes*. (A. Thompson, Ed.) (2nd editio). Boston and Oxfordshire: CABI, 2018.
- Cruz, R. M. S., & Vieira, M. M. C. (2017). *Mediterranean Foods: Composition and Processing*. Boca Raton: CRC Press, 2017.
- Endang, I. (2017). *Homemade Baking*. (L. Irawati, Ed.). Depok: Kawan Pustaka, 2017.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2018). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Prenada Media, 2018.
- Gischa, S. (2019). Indonesia sebagai Negara Agraris, Apa Artinya? Diambil 6 Desember 2020, dari <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/12/172322669/indonesia-sebagai-negara-agraris-apa-artinya?page=all>
- Guntoto, T., & Fathoni, M. A. (2020). *Teknik Terbaru Budi Daya Vanili di Pekarangan Rumah dan Pot*. (U. Prasetyo, Ed.). Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Hanani, N. S. (2015). Eksperimen pembuatan muffin bahan dasar tepung terigu substitusi tepung ganyong, 111.
- Hariyanto, O. I. B. (2017). *Teori Praktis Pengolahan Roti*. (D. R. Hasanudin, Ed.). Bandung: Balatin Pratama.
- Hasanah, F., & Hasrini, R. F. (2018). Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35(2), 99. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v35i2.4268>
- Heryanto, R. (2016). Potensi Tanaman Ganyong Sebagai Bahan Pangan Alternatif.

Diambil 17 Juni 2016, dari
<http://sulbar.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/199-potensi-tanaman-ganyong-sebagai-bahan-pangan-alternatif>

- Jusup, L. (2015). *Cookies Sehat dari Negeri Jerman*. (I. Hardiman, Ed.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2015.
- Malterre, T., & Segersten, A. (2014). *The Whole Life Nutrition Cookbook: Over 300 Delicious Whole Foods Recipes, Including Gluten-Free, Dairy-Free, Soy-Free, and Egg-Free Dishes*. United State: Hachette UK, 2014.
- Muaris, H. J. (2014). *Kulinologi Indonesia : Dairy, The Promising Business* (6 ed.). PT. Media Pangan Indonesia.
- Ningtiyas, A. L., & Aribowo, B. (2008). Pengembangan Produk Pasta dan Macaroon Tepung Ganyong Menggunakan Metode QFD (Quality Function Development), 101.
- Noriko, N., & Pambudi, A. (2014). Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat Canna edulis Kerr. (Ganyong). *AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI*, 2(4), 248–252.
- Panggabean, E. (2019). *Buku Pintar Kopi*. (N. Opi & U. Prasetyo, Ed.). Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Putri, M. (2020). *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah*. (H. Rahayu, Ed.). Semarang: Alprin, 2020.
- Rahardianti, N. (2016). PEMANFAATAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PRODUK TIRAMICANNA DAN SEMPRONG CANNA, 114.
- Rahayu, S., Dewi, U., & Fitriana, K. N. (2015). PENGEMBANGAN PARIWISATA BERBASIS MASYARAKAT (COMMUNITY BASED TOURISM) DI KABUPATEN KULON PROGO DAERAH ISTIMEWAYOGYAKARTA.
- Ravindan, P. N. (2017). *The Encyclopedia of Herbs and Spices*. (A. Lainsbury, Ed.) (illustrate). Boston and Oxfordshire: CABI, 2017.
- Rayner, T. (2020). *Simple and Moist Cake*. (Kawanita, Ed.). Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Risnawaty, E., Setyowati, & Wayansari, L. (2017). Pemanfaatan Tepung Ganyong Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Indeks Glikemik,

45–90.

- Ristiani, R. (2016). PENGEMBANGAN MODUL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN HIDANGAN PENUTUP (DESSERT) UNTUK PESERTA DIDIK KELAS XI JASA BOGA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA, 148.
- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein , Elastisitas , dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1–10. Diambil dari <http://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG>
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., & Pambayun, R. (2015). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA PATI GANYONG DAN GADUNG TERMODIFIKASI METODE IKATAN SILANG. *Agritech*, 35(3), 273–279.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business* (7 ed.). United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Setyawan, B. (2020). *Budidaya Umbi-Umbian Padat Nutrisi*. (Mona, Ed.). Yogyakarta: Pustaka Buku Press.
- Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan makanan kontinental*. Jakarta: Kementerian pendidikan dan kebudayaan, 2015.
- Sunaryo, E. S. (2015). *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2015.
- Syafril. (2019). *Statistik Pendidikan* (Edisi Pert). Jakarta: Kencana.
- Thohari, I. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 2018.
- Turback, M. (2018). *Hot Cocoa Comfort: 50 Recipes for Comforting Cups of Chocolate*. New York: Simon and Schuster, 2018.
- Usman, M., & Davidson, J. (2015). *Health Benefits of Beetroot*. Mendon Cottage Books, 2015.
- Utama, I. G. B. R. (2015). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish, 2015.
- Veebe, J. (2020). *Essential Spices & Herbs: Cinnamon: The Anti-Diabetic, Neuro-protective and Anti-Oxidant Spice* (4 ed.). Essential Health and Wellness, 2020.
- Wahyuningtias, D. (2015). THE APPLICATION OF DRAGON FRUIT PEELS AS A DYE IN RED VELVET CAKE, 6(3), 375–382.

Wibowo, R. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer: Bolu, Kue Kering, & Roti*. (L. Irawati, Ed.). Depok: Kawan Pustaka, 2016.

Wijaya, Y. G. (2020). Resep Tiramisu dari Chef Hotel Berbintang, Bisa untuk Jualan Dessert Box. Diambil 6 Desember 2020, dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/15/112012375/resep-tiramisu-dari-chef-hotel-berbintang-bisa-untuk-jualan-dessert-box>

Wulan, S., & Soenardi, T. (2013). *Aneka Sajian Mi & Olahan Lain*. (I. Hardiman, Ed.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2013.

Yanuarti, A. R., & Afsari, M. D. (2016). *Komoditas Tepung Terigu*. Jakarta.

