

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, C., Adriyanti, D.T., Syahbudin, A., & Basori, A.F. (2014). *Tanaman langka Indonesia di KP4 UGM*. Gadjah Mada University Press.
- Aminullah, Purba, R., Rohmayanti, T., & Pertiwi, S.R. (2020). Sifat mutu fisik mi basah berbahan baku tepung campolay masak penuh. *Jurnal Agroindustry Halal*, 6(2), 12-22. <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3168>.
- Batali, M., dan Laurentiis, G. (2010). *Everyday Italian: 125 simple and delicious recipes: a cookbook*. Clarkson Potter/Ten Speed.
- Bloranews. (9 Maret, 2020). Mengenal buah alkesa, komoditas unggulan blora di festival buah Jateng 2020. *Bloranews Media Nusantara*. <https://www.bloranews.com/mengenal-buah-alkesa-komoditas-unggulan-blora-di-festival-buah-jateng-2020/>.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Utami, N. N. (2018). Ragam kuliner Aceh nikmat yang sulit dianggap remeh. Gajah Mada University Press.
- Green, A. (2012). Making artisan pasta: how to make a world of handmade noodles, stuffed pasta, dumplings, and more. *Quarry Books*.
- Gusnadi, D., dan Suryawardani, B. (2022). Pemanfaatan buah alkesa (*Pouteria campechiana*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyhizus*) pada produk quick bread studi kasus pada produk madeleine, pancake, dan scone. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(3), 5589-5592. <https://doi.org/10.47492/jip.v3i3.1918>.
- Hearsa, A.A., Elida, (2019). Analisis kualitas kulit pie dengan substitusi tepung kacang hijau. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 7-14. <http://ksgeo.ppj.unp.ac.id/index.php/ksgeo>
- Hesthiati, E., Rasyad R.N., & Sukartono, G.S. (2020). *Pengolahan alkesa (Pouteria campechiana) menjadi mousse brownies*. Fakultas Pertanian Univeristas Nasional.
- Masullo, M., Cerulli, A., Pizza, C., & Piacente, S. (2021). *Pouteria lucuma pulp and skin: in depth chemical profile and evaluation of antioxidant activity. MDPI*, <https://doi.org/10.3390/molecules26175236>
- Nurainy, F., Hidayati, S., Koesoemawardani, D., & Suroso, E., (2017). Penyuluhan dan pelatihan pengolahan sale pisang kelompok usaha bersama aisyah di desa sukajawa kecamatan bumi nuban kabupaten lampung tengah. *Sakai Sambyan*.
- Nurhalimah, S., Pertiwi, S.R., & Aminullah, A. (2022). Optimization on process of ripe canistel (*Pouteria campechiana*) fruit flour based on several quality characteristics. *Brazilian Journal of Food Technology*, 2(3), 1-8. <https://doi.org/10.1590/1981-6723.05619>.
- Paragados, D.A. (2014). Acceptability of canistel (*Lacuma nervosa* A.DC) fruit flour in making cookies. *Asia Pacific Journal of Multidisciplinary Research*, 2(1), 66-73. <https://www.scinapse.io/papers/38738895>.
- Pertiwi, S.R.P., Rohmayanti, T., Delfitriani, Aminullah, Mardiah, Ahmaludin, & Yasri, A.M.S, (2022). Inovasi produk yogurt rasa buah campolay dan *innovation of canistel fruit flavor yogurt and marketing*. *Jurnal qardhul hasan*, 1-9.
- Puspita, D., Rahardjo, M., Sanubari, T.P., & Kurniawan, Y.A. (2018). Utilization of canistel (*Pouteria Campechiana*) into butter as a vitamin A supplement. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 6-12. <https://doi.org/10.33085/jdg.v1i2.3014>.

- Santoso, M.T., Hidayati, L., & Sudjarwati, R., (2014). Pengaruh perlakuan pembuatan tepung biji nangka terhadap kualitas cookies lidah kucing tepung biji nangka. *Teknologi dan kejujuran*, 37(2), 167-178.
- Sediaoetama, A. (2004). Ilmu gizi untuk mahasiswa dan profesi. *Dian Rakyat*. 1-244.
- Soeroto, E.H., Priatmodjo, D., Wisnubudi, G., & Sukartono, I.G.S, (2018). Pembibitan dan pengembangan tanaman buah lokal. *Pusat pemberdayaan masyarakat universitas nasional*, 1, 39-45.
- Sutrisno, E.T., (2018). Karakteristik tepung campolay (*Pouteria Campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 111.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1042>
- Thecookierookie (2022). Pumpkin pie. *thecookierookie Online*. homepage on-line. diakses dari <https://www.thecookierookie.com/pumpkin-pie/>

