

DAFTAR PUSTAKA

- Afriana, Jaka. (2015). Project Based Learning, Makalah Untuk Memenuhi Tugas Mata Kuliah Pembelajaran IPA Terpadu. Bandung: Pendidikan IPA Sekolah Pascasarjana UPI Bandung.
- Antoni Wibisono Lugito.(2013). Karakteristik Fisiko kimia dan Organoleptik Puff Pastry dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Cahyono, Bambang. (2007). Kacang Buncis. Yogyakarta: Kanisius.
- Faridah, Anni, *dkk.* (2008). Patiseri Jilid 2. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hui, Y. H. 2006. Bakery Products Science and Technology. Australia: Blackwell Publishing
- Ayu, Gusti. (2003). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Karakteristik Kacang Kedelai. Bali: Jurusan Teknologi Pangan Universitas Udayana
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press
- Rukmana, Rahmat. (2009). Buncis. Yogyakarta: Kanisius.
- Wayne, Gisslen. (2013). Profesional Baking Sixth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Clara M. Kusharto. (2006). Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Dian Sukma Kusumawardhani. (2016). MANFAAT & KHASIAT KACANG. Yogyakarta: Rapha publishing.
- Riyanti Ekafitri dan Rhestu Isworo. (2014). Pemanfaatan Kacang-kacangan Sebagai Bahan Baku Sumber Protein untuk Pangan Darurat. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Febrian Yusuf Kurniawan. (2015). Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas Xi Smkn 3 Wonosari. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga Dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.