

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. *Sensasi "Chocolate Molten Cakes"*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.beritasatu.com/resep/94957/sensasi-chocolate-molten-cakes>.
- Arianingrum, R. 2012. *Kandungan Kimia Jagung dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.staff.uny.ac.id>.
- Arief, R.W, dan R. Aswani. 2009. *Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino beberapa Varietas Jagung*. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol: 9 (2) 61-66.
- Astawan, Made. 1999. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Bertono. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Bogasari. 2017. *Resep Chocolate Lava Cake*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.bogasari.co/recipe/resep-chocolate-cake>.
- BSN. 1995. Tepung Jagung (SNI 01-3727-1995). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. 2002. Margarin (SNI 01-3541-2002). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Chayati, Ichda. 2008. *Bahan Ajar Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Chayati, Ichda. 2010. *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Darrah, L.L., McMullen, M.D., and Zuber, M.S. 2003. Breeding, genetics, and seed corn production. In: Ramstad, P.E. and While, P. (eds) *Corn: Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists, Minneapolis, Minnesota.
- Devi, Nirmala. 2010. *Nutrition and Food Gizi untuk Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Departemen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2007. *Pembuatan Tepung Jagung*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science Second Edition*. USA: John Wiley & Sons, Inc.,
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

- Godam64. 2012. *Isi Kandungan Gizi Margarin-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-margarin-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>?
- Hamdi, Asep Saepal. E. Bahruddin. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta:Deepublish.
- Hansen dan Mowen. 2001. *Akuntansi Manajemen Biaya Jilid 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hartono, M.A. 2013. *Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin*. Jurnal Biologi Fakultas Teknobiologi. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Hatmoko, Widi. 2015. *Manfaat Jagung Manis bagi Kesehatan*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.merahputih.com/post/read/manfaat-jagung-manis-bagi-kesehatan>.
- Lewis, M., dan Poliafito, R. 2011. *Baked: New Frontiers in Baking*. New York (US): Stewart, Tabori & Chang.
- Irmansyah, Juansyah, dan Kusnadi. 2009. *Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1): 22-30.
- Jacqueline, P.Y., R. Miles, dan M. F. Ben. 2000. *Kualitas Telur*. Jasa Ekstensi Koperasi, Lembaga Ilmu Pangan dan Pertanian Universitas Florida. Gainesville.
- Johnson, L.A. 1991. *Corn: Production, Processing, Atilitation*. Di dalam Lorenzo K.J., Kulp K., (Editor). *Handbook of Cereal Science and Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Just Try and Taste. 2011. *Resep Molten Chocolate Cake*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.justtryandtaste.com/2011/04/molten-chocolate-cake.html?m=1>.
- Khudori. 2004. *Neoliberalisme Menumpas Petani: Menyingkap Kejahatan Industri Pangan*. Yogyakarta: Resist Book.
- Lily, Fatma, dan Sudarmanto. 2013. *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: Program Studi S1 Gizi Kesehatan Universitas Gadjah Mada.
- Majalah Ummi. 2015. *Avocado Lava Cake*. Edisi 10.
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Nabila, Y.S. 2017. *Perbandingan Susu Skim dengan Tepung Kedelai dan Konsentrasi Cocoa Butter Substitute terhadap Karakteristik White Chocolate*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan.

- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nuri, S.W. 2018. *Formulasi Cookies Berbahan Dasar Pangan Lokal sebagai Alternatif Snack bagi Ibu Hamil*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- PT Markaindo Selaras. 2015. *Apa Itu Tepung Jagung dan Bagaimana Proses Pengolahannya?*. Diambil pada tanggal 6 Februari 2019 dari <http://www.markaindo.co.id/id/publikasi/apa-itu-tepung-jagung-dan-bagaimana-proses-pengolahannya>.
- Rahayu, I. 2003. *Karakter Fisik, Komposisi Kimia, dan Uji Organoleptik Ayam Merawang dengan Pemberian Pakan Bersuplemen Omega-3*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV, (3): 199-205.
- Rahayu, Rahmi. 2018. *Analisis Kandungan Gizi Cacing Honingka (Siphonosoma australe-australe) yang Berpotensi sebagai Sumber Pangan Masyarakat Pesisir Sombu Kepulauan Wakatobi*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Rahmawati, Fitri. 2010. *Pengantar Pengawetan Makanan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rahmawati, Fitri. 2013. *Materi Pelatihan: Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ratnaningsih, Nani. 2008. *Bahan Ajar Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sani, K. Fatur. 2016. *Metodologi Penelitian Farmasi Komunitas dan Eksperimental*. Yogyakarta: Depublish.
- Sasongko, L.A. dan Puspitasari. 2008. *Tepung Lokal Layak Gantikan Terigu*. Diambil pada tanggal 5 Februari 2019 dari <http://www.suaramerdeka.com>.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian 28(2): 61-71.
- Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiarto, Eko. 2015. *Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif: Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suka Media.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tolok, A.D. 2019. *Permintaan Tepung Terigu Tumbuh Melambat Sejak 2016*. Diambil pada tanggal 14 Juni 2019 dari <http://www.bisnis.com/ekonomi-bisnis/read/20190521/257/925306/permintaan-tepung-terigu-tumbuh-melambat-sejak-2016>.

- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta.
- Wahyuni, M.A., dan Astawan, M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Presindo.
- Wiwi Rusmini, dkk. *Kompetensi Profesional: Pengolahan Penyajian Makanan Indonesia dan Kontinental*. Direktorat Jenderal Guru Tenaga Kependidikan. 2016.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.