

REFERENCES

- Agricultural Research Service United States Department of Agriculture. (2014). *Nutrients of Breadfruit*. Retieved on December 2014 from <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2222?qllookup=09059&format=Full&max=25&man=&lfacet=&new=1>.
- Angscookies. (2012). *Cookies*. Retrieved on Maret 2015 from <http://angscookies.blogspot.com/2012/01/cookies.html>.
- Angscookies. (2012). *Tips Cookies Garing dan Renyah (Bagian I)*. Retrieved on Maret 2015 from <http://www.justtryandtaste.com/2012/02/tips-cookies-garing-renyah-bagian-i.html>
- BPDAS. (2014) . *Klasifikasi Sukun*. Retrieved on December 2014 from http://www.bpdaspemalijratun.net/index.php?option=com_content&view=article&id=67:sukun&catid=20:tanaman-pangan&Itemid=33.
- BSN. 01-2973-1992. *Standar Cookies*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Candra M. (2013). *Cookies Tanah Liat dan Rumput Laut Merah*. Retrieved on May 2015 from http://old.fk.ub.ac.id/artikel/id/filedownload/gizi/MAJALAH_CANDRA%200910733018.pdf.
- Dayan. (2013). *Manfaat Buah Segar*. Retrieved on December 2014 from <http://manfaat-buah-segar.blogspot.com/2013/06/manfaat-buah-sukun.html>
- Ekky. (2013). *Cookies Sukun*. Retrieved on May 2015 from <http://www.slideshare.net/shepdadan/tepung-sukun>.
- Faridah, A., Pada, S. K., Yulastri, A., Yusuf, L., (2008), *Patiseri*. Patiseri Jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.

- Fatmawati, Wahyu. (2012). *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Ukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Handayani, S. Supriyono, E. Triharyanto, S. Marwanti, I.D. Astuti. (1995). *Pengembangan Budidaya dan Pengolahan Hasil Kacang-kacangan sebagai Usaha Produktif Wanita di Lahan Kering Daerah Tangkapan Hujan Waduk Kedungomba*. Pusat Studi Wanita. Lembaga Penelitian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surabaya.
- Hamidah, Siti. (1996). *Bahan Ajar Patiseri*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Husain, E. (1993). *Biskuit, Crackers dan Cookies Pengenalan tentang : Aspek Bahan Baku, Teknologi dan Produksi*. Makalah Seminar Industri Pangan. Himatepa-Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lies, Suprpti. (2002). *Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Kanisius.
- Matz, S.A., (1972), *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut. Yogyakarta.
- Putera. (2013). *Pengertian Diversifikasi Pangan*. Retrieved on May 2015 from <http://antarberita.blogspot.com/2013/11/pengertian-disverifikasi-pangan.html>.
- Rosi. (2010). *Komposisi dan Proses Pembuatan Cookies*. Retrieved on May 2015 from <http://lordbroken.wordpress.com/2010/06/08/>.
- Shilvia. (2012). *Penelitian Pengembangan (R&D)*. Rertrieved on April 2015 from <http://shilviacitrarusti.blogspot.com/2012/04/penelitianpengembangan-r.html>.
- Smith, W. H., (1972). *Biscuit, Crackers and Cookies*. Technology, Production Management. Applied Science Publisher. London.

Sugiyono, C. (2004). *Cookies*. Retrieved on May 2015 from http://www.aroma.us/product_info.php?products_id=126&menu=true.

Widowati. (2003). *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Widyatama Nicholas. (2009). *Strategi Pengembangan Komoditas Sukus (Artocapus Communis Forst) di Kabupaten Cilacap (Pendekatan Metode Analisis Hierarki Proses/AHP)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Wikipedia The Free Encyclopedia. (2014). *Breadfruit*. Retrieved on December 2014 from <http://en.wikipedia.org/wiki/Breadfruit>.

.