

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS), Kamis (11/8/2022) tentang Impor Gandum Dan Meslin Indonesia.
- Budi, B. & Bahar, A. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (*Midified Casava flour*) dan Penambahan *Pure Wortel (Daucus Coratal)* Terhadap Sifat Organoleptik Martabak Manis. *E-Journal Boga: 03(03) hal. 212-221*.
- Gayatri, R. (2020, februari 28). *Sukun, Si buah roti kaya gizi*. Retrieved from 14 kompasiana: <https://www.kompasiana.com/rianyza/5e592215d541df7e96710d53/sukun-si-buah-roti-kaya-gizi>.
- Gozali, Y. W., Soekresno, D., & Aprilia, A. Analisa Pengaruh Faktor Kualitas Makanan, Kualitas Layanan, dan Mood Terhadap Pembelian Tip di Duck King Restoran Galaxy Mall Surabaya. Hal. 138-147.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018) tentang Produksi Sukun.
- Kuniawan, C., Bima, O., & Asthararianty. Perencanaan Buku Jajanan Tradisional di Surabaya.
- Nursaadah. (2010). *Aneka Martabak Manis & Gurih*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Oktavianawati, Paskalina. (2017). *Jajanan Tradisional Asli Indonesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Pratiwi, D., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan Tepung Sukun (*Artocapus Altilis sp*) pada Pembuatan Aneka Kudapan Sebagai Alternatif Makanan Bergizi untuk PMT-AS. *Jurnal Gizi Pangan: 7(3). Hal. 173-180*.
- Yuariandi, M., Azizah, A., Sakinah, N., Suyuti, E., Ibrahim, M. I., & Reskiana, V. (2020). Analisis Biaya Martabak Guna Meningkatkan Usaha Martabak (Penelitian pada Martabak Surabaya). *Jurnal Akuntansi Bisnis dan Ekonom: 6(2).hal. 1663-1675*.
- .