

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Amar, Abu. 2014. *Dasar-Dasar Teknologi Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Blueband. 2017. *Apa Bedanya Mentega dengan Margarine*.
<https://www.blueband.co.id/tips/apa-bedanya-mentega-dan-margarin/>.
Diakses 15 Januari 2019.
- Boyle, Tish. 2006. *The Cake Book*. Canada : Jonh Wiley & Sons, Inc.
- Cahyani, Inswasti. 2009. *Cheesecake Pavlova & Trifle*. Jakarta: Erlangga
- Detikfood. 10 Cheesecake Jepang Enak di Jakarta.
<https://food.detik.com/foodspot/cheesecake-jepang-enak-jakarta/9739/chizukek>. Diakses 10 Januari 2019.
- Fajar, Adiatmaputra, P. 2016. *Usaha Kue Menjadi Potensi Bisnis yang Menjanjikan*.<http://www.tribunnews.com/bisnis/2016/11/11/usaha-kue-menjadi-potensi-bisnis-yang-menjanjikan>. Diakses 14 Januari 2019.
- Habsari, Rinto. 2012. *Tip & Trik Mahir Membuat Kue*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hidayat, Agung. 2017. *Bisnis Roti dan Kue di Indonesia Bertumbuh 10%*.
<https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>.
Diakses 15 Januari 2019.
- Hincher, William. 2001. *The Tasty, LoFat Cheesecake Collection*. Amerika: Dex Publishing.
- Issutari. (2006). *Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake*. Volume 1
- Indarto, Thomas & Margaretha, Maria. (2000). *Pengaruh Jenis dan Jumlah yang Ditambahkan Terhadap Sifat Mentega Tempe*. Volume 1
- Krissetiana, Hendrasty, Henny. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lamadlauw, Fanny, Noviany, dan Arief, Rahman, Abd . 2004. *Pastry and Bakery Production*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Lilia. 2010. *To Bake Or No To Bake: Cheesecake Dilemma*. <http://faceyourbatter.blogspot.com/2010/03/to-bake-or-not-to-bake-cheesecake.html>. Diakses 17 Oktober 2018.
- Mamat, Hasmadi & Hill, E, Sandra. (2012). *Effect of Fat Types On the Structural and Textural Properties of Dough and Semi-Sweet Biscuit*.
- Nugraheni, Mutiara. 2010. *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Phadungath ,Chanokphat. (2005). *Cream cheese products: A review*. Thailand. Volume 27
- Ray Kerrie, dan Rutherford. 1999. *Cakes*. Singapore: Peripuls Editions.
- Rogers, Debi. (2004). *Funtions of Fats and Oils in Bakery Products*. Volume 15
- Sakamoto. 1984. *Cheese-Containing Composition For Desser Making and Process For Producing the Sam*.
- Srinovia, Mugni. 2016. *Pengaruh Lama Penyangraan Tepung Ubi Jalar & Perbandingan Margarin dengan Mentega Terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstangel Ubi Jalar*. Bandung: Universitas Pasudan.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sutiah. Sofian,K,F. Wahyu. S. B. (2009). *Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias*. Volume 11
- Sutomo, Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. Jakarta: Ns Books.
- Syarbini, Husin, M. 2014. *Cake Preneur, Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bakal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Wulandari, Nur. 2017. *Minyak dan Lemak: Bukan Hanya Beda Bentuknya*. Bogor: IPB.

Wiley, John & Sons. (2005). *Edible Oil an Fat Products: Chemistry, Properties, and Health Effects*. volume 1

Yasa Boga. 2003. *Cake & Pastry*. Jakarta: Gramdia Pustaka Utama

Yasa Boga. 2007. *Cheesecake*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.