

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Holtikultura. 2011. *Statistik Pertanian*: Jakarta.
- Direktorat Buddidaya Tanaman Sayuran dan Biofarma. 2006. *Direktorat Buddidaya Tanaman Sayuran dan Biofarma*: Jakarta.
- Djalil Roos, Hian Marahimin. 1983. *Masakan dan Kue Indonesia*. Jakarta : PT. Gaya Favorit Press.
- Hadibroto Cherry, Hayatinufus Tobing. 2015. *Kue – Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Ulama.
- Mariani, Cucu Cahyana. 2010. *Modul Pengolahan Kue Tradisional*. Jakarta: UNJ Press.
- Rachman, Adetiya dan Histifarina, Dian. 2011. *Potensi Sayuran Wortel dan Produk Olahan Sebagai Pangan Fungsional*. [artikel]. Jawa Barat: BPTP.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suhardjito, YB.2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : CV Andi.
- Syarbini, M. Husin. 2013. *A-Z Bakery: referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Metagraf.
- Tim Penulis Fakultas Teknik. 2012. *Pedoman Teknis Penulisan Skripsi, Komprehensif, dan Karya Inovatif*. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Winarno. 2014. *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- ahman-web.blogspot.co.id
- anonymous. 2004. Carrot. <http://en.wikipedia.org/wiki/carrot>. Tanggal akses 6 Juli 2006
- dapurpunyaku.blogspot.co.id >2011/03 (My Kitchen, 25 Maret 2011)
- <http://m.bogasari.com/Consumers/ViewTips.aspx?TipsTitle=resep-kue-lumpur-uang-lembut-dan-harum>
- <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/19032>