

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abdimas. (2016). *Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner di Kota Medan*. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/abdimas/article/view/16428/pdf>. Diakses 9 April 2017.
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Bahalwan, Fatmah, dan Tim NCC. 2014. *101 Model Mini Cake and Cupcake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Castella, Krystina. 2006. *Crazy About Cupcakes*. New York: Sterling Publishing.
- Fakultas Kesehatan Masyarakat. 2011. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Fatimah, N. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Jagung Pada Pembuatan Cupcake Terhadap Daya Terima Konsumen* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Hani, Ratu. 2015. *Belajar Membuat Cake dari Nol*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Issutarti, 2012. *Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake* [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- John M, Deman. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Lange, Manfred dan Bogasari Baking Center. 2005. *Pastry Teori dan Resesp Internasional*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press (Anggota IKAPI)
- Lange, Manfred dan Bogasari Baking Center. 2006. *Pastry*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press (Anggota IKAPI)
- Lizzarni. 2008. *Serba-Serbi Cupcake*. Bandung: Mizan.
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. 2005. *Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa*. *Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Bogor.

- Muhariati, Metty. 2008. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka
- Palungkun, R. 2005. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekopitoyo, Soenar. 2012. *Fungsionalitas Santan*. <http://kulinologi.biz>. Diakses 10 Januari 2018.
- Syarbini, M. Husin. 2014. *Cakepreneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syifa, Haira Tania. 2015. *Cara Membuat Cupcake Imut Lezat*. <http://butania.coml>. Diakses 23 Maret 2016.
- Srihari, E.; Lingganingrum, R.F.S.; Hervita, H. Wijaya. 2010. *Pengaruh Penambahan Maldotdekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, [Prosiding] Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Susanto, Sisca. 2007. *Kreasi Jajanan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tobing, Hayatinufus. 2005. *Camilan Tradisional Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- U.S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta: Djambatan
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma. 2005. *Menikmati Telur Bergizi Lezat Ekonomis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa Boga. 1997. *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa Boga. 2007. *Kue-kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.