

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, Cucu. 2019. *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Jakarta.
- Detikfood. 2012. *Saus Bolognese, Saus Lezat dari Bologna*. <https://food.detik.com/all-you-can-eat/d-1961628/saus-bolognese-saus-lezat-dari-bologna>. Diunduh 11 Agustus 2022 Jam 14.55.
- Dairy Management Inc.* 1998. *Improving Mozzarella Manufacture and Quality - part I : Processing Technologies for Efficient Manufacture of High Quality Mozzarella Cheese*, Dairy Management Inc. American Dairy Association - National Dairy Council - U.S. Dairy Export Council. Madison.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 2006. *Usaha Peternakan Unggas di Indonesia*. Direktorat Jenderal Peternakan : Jakarta.
- Fadiati, Ari. 2013. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- HMIG UNDIP. 17 Maret 2017. *Giziklopedia : Keju Mozzarella*. Diakses Pada 21 Mei 2022. Dari <https://gizi.fk.undip.ac.id/2021/03/giziklopedia-keju-mozzarella.html>
- Hoesni, Albertin. 2011. *Perfect Pastry: Terampil Membuat Puff, Danish, dan Choux Pastry*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Jahidin, JP. 2016. *Kualitas Fisik Daging Asap dari Daging yang Berbeda Pada Pengasapan Tradisional*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* Vol. XIX No.1 Mei 2016: 27-34 eISSN: 2528 0805 pISSN: 1410 7791
- Juleeho, 2020. History of Chicken Cordon Bleu. <https://juleeho.com/food-history-101-blog/history-of-chicken-cordon-bleu>. Diunduh, Kamis 11 Agustus 2022. Jam 12.56.
- Julianti. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Sumatera Utara.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. Diakses pada 10 Agustus 2022. Dari <https://kbbi.web.id/salai.html>.
- Kaihatu, Thomas S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : CV ANDI OFFSET.
- Karina Sa'diah Multi dan Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.

- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid 1. Edisi 13*. Jakarta : Erlangga.
- Nugraheni, Mutiara. 2018. *Kemasan Pangan*. Yogyakarta : Plantaxia.
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: DeMedia.
- Sahri, M. M dan Idris, N. A. 2010. *Palm Stearin as Low Trans Hard Stock for Margarine. Sains Malaysiana*.
- Said, A. A. 2016. *Desain Kemasan*. Makassar : Universitas Negeri Makassar.
- Setyawati, Ria. 2020. *Pengolahan Patiseri*. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada.
- Stevens, A.M. 1995. *Food Polysaccharides and Their Applications*. New York : Marcel Dekker.
- Sufiah, S. 2017. *Modul Pastry Untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa dan Mahasiswa Bidang Pastry*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press.
- Syarbini, M. Husin. 2016. *PASTRYPRENEUR*. Bandung : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tempo.co. 21 Juni 2021. *Chicken Cordon Bleu Sudah Populer Sejak 1940-an di Swiss, Ini Rahasia Resepnya*. Diakses Pada 7 Mei 2022, dari <https://cantik.tempo.co/read/1474987/chicken-cordon-bleu-sudah-populer-sejak-1940-an-di-swiss-ini-rahasia-resepnya>
- Tiofani, Krisda. 16 Januari 2022. *3 Cara Filet Ayam yang Tepat, Potong Jadi 8 Bagian Dulu*. Diakses Pada 30 Mei 2022, dari <https://www.kompas.com/food/read/2022/01/16/080300575/3-cara-filet-ayam-yang-tepat-potong-jadi-8-bagian-dulu?page=all>
- Umoh, V.J., and Odoba, M.B. 1999. *Safety and Quality Evaluation of Streetfoods Sold in Zaria. Nigeria : Food Control*.
- Usman, Umar, Fitriani, Ruslang. 2022. *Gizi dan Pangan Lokal*. Padang : PT Get Press.
- Widarta, I Wayan R. 2017. *Teknologi Telur*. PS. Ilmu dan Teknologi Pangan Unud.
- Winarno, F. 2004a. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.