

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, Dah Surjani. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta: Demedia.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Campbell, J.R. dan R.T. Marshall. 1975. *The Science of Providing Milk for Men*. New York: McGraw Hill Book Co. Inc.
- Direktorat gizi. 2005. *Daftar komposisi bahan makanan*. Depkes RI.
- DeMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Febryani, Yessy. 29 Agustus 2016. *Pengertian, Sejarah, Fungsi, dan Syarat Kemasan*.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Handayani, Ratih dan Aminah, Siti. 2011. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 02 No. 03*. Universitas Muhammadiyah. Semarang
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume I*. CRC Press, USA
- Ismayani, Yeni. 2008. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan. 2012. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi Kementerian Kesehatan RI
- Krissetiana. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu Heri, Warsito. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika Ilmu Pengetahuan Umum.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 2000. *Ice cream*. Maryland: Aspen Publisher, Inc., Gaithersburg.
- Nailufar, A. A., Basito & Anam, C., 2012. *Kajian Karakteristik Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa) pada Beberapa Jenis Pengemas Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pangan, 1(1).

- Ningtyas, I. 2013. *Analisis Komparatif Usaha Pembuatan Gula Kelapa Dan Gula Semut Di Kabupaten Kulon Progo*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Palungkun, R. 2001. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rafika., dkk. 2012. *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake*.
- Ramdhoni, A., Nawansih, O., Nuraini, F. 2009. *Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental*. Teknologi dan Kejuruan 35(2): 213-222.
- Subagio, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Saparinto dan Hidayati, 2006. *bahan tambahan pangan*, Yogyakarta Anisius, 2006.
- Sufiat, Suryati. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press: Banda Aceh.
- Suhardjito, Y. 2006. *Pastry dan Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Surjani, Diah. 2009. *Buku Pintar Membuat Kue*. Jakarta Selatan: DeMedia
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Syarbini, Husin. 2014. *A-Z Bakery Cake Preneur*. Solo: PT Tiga Serangkai.
- U.S.Wheat Associates (1983), *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*, Djambatan.
- Warsito, Heri., Rindiani., dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Yogyakarta: Nuha Medika