

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. M. (2014). Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan Sebagai Agan Antibakteri Development of Pandanus amaryllifolius Roxb Leaves Extract As Anti bacterial Agent. *Jurnal Kesehatan*.
- Alamsyah, Y. (2006). *Kue Basah & Jajanan Pasar*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andjela Ritawaemahu, J. T. (2022). *Pengabdian Tanpa Batas di Negeri Itawaka*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Astiti, N. M., & dkk. (2023). *Pentingnya Kemasan Dalam Pemasaran Produk*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Bahasa, Tim Penyusun Kamus Pusat. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Dwi Bagus, d. (2023). *Kekayaan Sabut Kelapa*. Jakarta: Bayfa Cendakia Indonesia.
- Fadiati, A. (2013). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Fadiati, A., & Purwana, D. (2011). *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Fairuz Puady Putri, S. J. (2018). Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena dan Tepung Beras pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten dan Kadar Protein. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hawari, B. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Pembuatan Klepon. *Bachelor Thesis, STP AMPTA Yogyakarta*.
- Indriani. (2007). *Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ipa, M. R., R, S., & dkk. (2022). *Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Dalam Menyiapkan Tenaga Pertanian Milenium*. Magelang: Pustaka Rumah Cinta.
- Islamiati, N. (2019). Uji Coba Alat Plate and Frame Filter Press dengan Pengaruh Perbedaan Tekanan pada Proses Filtrasi Kelapa Parut. *Undip*.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi Olahan Cokelat, Candy Stick, Praline & Truffle*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Ivory, D. (2015). Prospek Pemanfaatan Air Terproduksi. *Teknik Kimia Institut Teknologi Bandung*.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan*. Kapanjen: AE Publishing.
- Karina, S. M., & Amri, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Badan Pengembangan Dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Larasati, D. (2017). Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih dengan Tepung Beras Ketan Hitam dan Konsentrasi Buah Murbei Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam. *Fakultas Teknik Unpas*.
- Linda, C. (2013). *All About Chocolate*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Moeljaningsih. (2013). Jurnal Teknologi Pangan. *Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar*.
- Nimpuno, D. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Oktavianawati, P. (2017). *Jajanan Tradisional Asli Indonesia*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kelapa Parut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Priyanto, T. (2018). *Buku Saku Keluarga dan Peralatan Dapur*.
- Rachmawati, E., & dkk. (2021). *Ilmu dan teknologi Boga Dasar*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Rapitis, G. (2013). *The Lighter Side of Dark Chocolate: Take It to Heart*. Authorhouse.
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*.
- RI, B. P. (2017). *Pedoman Cokelat*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan.
- Rifqi, M. (2016). Perbandingan Susu Kedelai Bubuk dengan Susu Skim dan Stevia dengan Sukrosa Terhadap Karakteristik Cokelat. *Fakultas Teknik Unpas*.
- Sahid, M. I., Khalid, K., & Ayob, N. (2015). Kaedah Analisis Tekstur Produk Makanan. *Buletin Teknologi MARDI*.
- Saraswati, E., & dkk. (2016). *Kelompok Kompetensi J Pengelolaan Usaha Jasa Boga*. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Setiarto, B. H. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Anti Mikroba Yang Ramah Lingkungan*. Jakarta: Guepedia.

- Subagio, A. (2011). Potensi Daging Buah Kelapa Sebagai Bahan Baku Pangan Bernilai. *Jurnal Pangan*, 20.
- Tarwotjo, C. S. (1998). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Triarmadja, R. (2019). *Teknik Penyediaan Air Minum Perpipaan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Uman Rejo, N. B. (2023). *Mendobrak Gastronomi Kultural Jawa : Dari Produksi Pengetahuan Ruang Lingkup, Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kratifnya*. Klaten: Lakaeisha.
- Wijatno, S. (2009). *Pengantar Entrepreneurship*. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F. G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusnita, M. (2019). *Asam, Basa, dan Garam di Lingkungan Kita*. Semarang: Alprin.

