

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati.2008. Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: Universitas Perss
- Apriadji, W.2008. *Healty Brownies*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Baking Center- Lesaffre International*. Saf Indonusa. *Frozen Technique*.
@www.lesaffre.Indonusa
- Evan, Judith A.2008. *Frozen Food Science and technology*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Fidyatun, E. Dkk. 2011. Pukis “Bangga”(Bayam-Mangga) Untuk Mengatasi Anemia. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. Vol.1,No.1.
- Gozali, T. Dkk. 2017. Peningkatan Daya Tahan Simpan “Sate Bandeng” Dengan Cara Penyimpanan Pembekuan. *Jurnal Impormatek*. Vol.6,No.1:51-66.ISSN
- Hardiman, I.2009. *Cake Istimewa Hotel Bintang Lima*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Haryadi, P. 2016. Pembekuan Pangan. Departemen *Of Food Science & Technology*, Bogor Agricultural University, Bogor, Indonesia. ITP530
[Http/Propetik.Farmasi.UGM.ac.id./Arcives/228](http://propetik.farmasi.ugm.ac.id/Arcives/228). Diakses Pada Tanggal 12 Juni 2019
- Indriani, E.2017. *Home Made Baking*. Depok: PT Kawan Pustaka
- Ismayani, Y. Dan Cahyana, C. 2004. Roti Manis Popular. Pt Primamedia Pustaka
- Lasandar, C. 2013. Citra Merek, Kualitas Produk, dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Makanan Tradisional. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen Bisnis dan Akuntansi*. Vol.1,No.3.
- Mardiah, A. Dkk. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Beku Terhadap Sifat Fsikomia Dan Organoleptik *Puff Pastry* Yang Disubstitusi *Modified Cassava Flour*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol 13, 1:23-28.
- Muhariati, M.2008. Bahan Ajar Roti. Jakarta: UI-Press
- Nimpuno, D.20013. 30 Cake Coklat. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rini, N. Dkk. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Kue Pancong di Jakarta. *Jurnal Sains Terapan Parawisata*. Vol.4, No.1,p:69-87.
- Sangjin, K. 2012. Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat Dengan Ragi Alami. Yogyakarta. Indonesia Tera.

Saidani, B. Dan Arifin, S. (2012). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen dan Minat Beli Pada Ranch Market. *Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia (JRMSI)*. Vol.3, No.1

Sasongko, P. Dkk.2006. Aplikasi *Frozen Food Technology* Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk Pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabeta Desa Nogosari Kecamatan Rowo Kangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*. Vol.1, No.1:8-17.

Sjoekri, R.2017. *Seni Rasa Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sufi, S.Y.1996. *Jajanan dan Kue Basah Tradisional Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Sutomo, B. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. Nsbooks.

Syarbni.2013.A-Z Bakry. *Solo Metagraf: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

