

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan.
- Cauvain, S. P. & Young, L. S. (2007). *Technology of Breadmaking*. New York: Springer.
- Corman. (2023). *Panduan pengguna adonan laminasi*. Corman. <https://tinyurl.com/3md48z63>
- Damat, I., Ta'in, A., Saati, E. A., Sudibyo, R. P., Wijaya, R., & Putri, D. N. (2018). Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional (Vol. 1). UMMPress.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan *Pastry Section* dalam Menjaga Kualitas Produk *Pastry* di *Best Western Premier La Grande Hotel Bandung*. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2):43-52.
- Dwi. 2022. Kenali 5 Ciri *Croissant* Sempurna dan Enak, Warna hingga Tekstur. <http://bit.ly/4fmhuBO>
- Eric. (2024). Jenis Kreasi *Croissant* - 10 Ragam *Croissant* yang Wajib Dicoba. <http://bit.ly/3UIkleX>
- Ernanda, D., & Sugiyono. (2017). Pengaruh *Store Atmosphere*, *Hedonic Motive* dan *Service Quality* Terhadap Keputusan Pembelian. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*. 6(10):1-16.
- Filmaeda, B. 2016. Penerimaan konsumen terhadap produk terhadap produk *croissant frozen*: survey pada mahasiswa prodi pendidikan tata rias FT UNJ [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 Jendral Departemen Pendidikan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Firmansyah, A., & Rachmawati, A. N. (2024). Studi Kemampuan Staf *Pastry* Dan *Bakery* Dalam Pembuatan *Butter Croissant* Di Bagian *Pastry & Bakery*. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(1):1270-1283.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking*. Canada: John Willey & Sons.
- Habsyi, A. N., Pangesthi, L. T., Romadhoni, I. F., & Miranti, M. G. (2023). Penerapan Model Pembelajaran *Problem Based Learning* Pada Kompetensi Dasar Membuat *Danish* dan *Croissant* Di SMKN 1 Bojonegoro. *Jurnal Tata Boga*, 12(1):92-104

- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). ALL ABOUT BAKERY, Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery. Penerbit Andi.
- Jaya, I. M. L. M. (2020). Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif: Teori, penerapan, dan riset nyata. Anak Hebat Indonesia.
- Kadarisman & Muhandri. (2013). Pengendalian Mutu Pada Industry Pangan. Tangrang Selatan: Universitas Terbuka.
- Kim, M., & Zhang, T. (2021). Effect of Baking Temperature and Steam Injection on the Quality of Laminated Dough Pastries. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(4).
- Kodimah, S. 2014. Persentase *pastry margarine* terhadap karakteristik *croissant* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Kristianti, D., Setiaboma, W., & Herminati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia
- Lanio, J. & Balester, J. (2020). *All About Croissant*. Grimsby: B&C World LTD.
- Maligan, J. M., Yuke, P. (2018). Studi Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk *Croissant* Di Kota Malang. 6(3):1-7.
- Mambela, I. J. (2020, March 18). “Pengaruh Perkembangan Zaman Modern Yang Memunculkan Perilaku Gaya Hidup Konsumerisme, Di Kalangan Mahasiswa Teologi Zaman Ini”. <https://doi.org/10.31219/osf.io/nsf8h>
- Muchlisyyah, dkk. (2017). Kimia Fisik Pangan. Malang: UB Press.
- Mudjajanto, E.S dan Yulianti. (2014). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Swadaya.
- Mufida, S. 2016. Perbedaan teknik pelipatan terhadap kualitas *croissant frozen* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Muflihati, I. (2018). Sifat fisikokimia dan sensoris roti hasil substitusi pati ganyong yang dimodifikasi melalui irradiasi sinar Uv-C. *JITEK (Jurnal Ilmiah Teknosains)*, 4(1):11-15.
- Neylon, E., Arendt, E. K., Zannini, E., & Sahin, A. W. (2021). Fermentation as a Tool to Revitalise Brewers' Spent Grain and Elevate Techno-Functional Properties and Nutritional Value in High Fibre Bread. MDPI.
- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2):127-136.
- Pangesthi L. T., Astuti N., Widagdo A.K. (2022). Pastry. Klaten: Lakeisha.

- Prabowo, D. R. (2020). Pengaruh Penanganan Bahan Baku Terhadap Kualitas *Pastry Dan Bakery* : Studi Kasus Di Hotel Bintang Lagoon Resort Kepulauan Riau. *Jurnal Pariwisata Nasional*, 16(2):1–11. Retrieved from <https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/316>.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Putri. (2017). *Pastry Bakery*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Putri, D. N., Windiana, L., & Pakpahan, O. P. (2020). Teknologi Frozendough dan Sourdough (Vol. 1). UMMPress.
- Raharja, K. T. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya: NSC Press.
- Ridwan, M. B., & et, a. (2018). Sifat Fisik Bahan Pangan. Universitas Brawijaya.
- Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Rosmitasari, D. (2017). Pesan Dakwah dalam Film 99 Cahaya di Langit Eropa (Analisis Semiotika Roland Barthes). *El-Hikmah: Jurnal Ilmu Dakwah dan Komunikasi*, 9(3):103.
- Sahputra, E. 2017. Perbedaan Kualitas *Croissant* Dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan Yang Berbeda [skripsi]. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Setyaningsih, dkk. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Setyawati, R. (2020). Pengolahan Patiseri. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan
- Suas, M. (2012). *Advanced Bread and Pastry*. Boston: Cengege Learning.
- Subagjo. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sukawati, L. Widiastini, N. Rahmawati, P. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk *Pastry* Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1):36-46.
- Soemantri, K. P. (2023). *Gastropolitan: A Gastronomic Journey through Jakarta's Contemporary Food Scene*. Gramedia Pustaka Utama.
- Universitas Gadjah Mada. (2018, November 7). *Roti: Mengembang dengan Proses Fermentasi*. Retrieved from Kanal Pengetahuan FTP UGM: <https://tinyurl.com/4hy6ekzr>

- Wiraseto, Dody. 2012. Sari Delicatessen Andalkan *Croissant* Sesuai Resep Daftar Perancis. <https://tinyurl.com/2zfmtwyb>
- Yusuf, S. A., & Khasanah, U. (2019). Kajian literatur dan teori sosial dalam penelitian. *Metode penelitian ekonomi syariah*, 80, 1
- Zounis, S. & Quail, K. (1997). *Croissant Processing and Quality Assesment*. *Cereal Chemistry*, 74(6):710-715.

