

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A, Nasiru., B.F, Muhammad., & Z, Abdullahi. (2011). *Effect Cooking Time and Potash Contretaction on Organic Properties of Red and White Meat. Journal of Food Technology*, 9 (4),119-123.
- [2] Alfianka, N. (2016). *Buku Ajar Metode Penelitian Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish
- [3] Ambarini. (2003). *Serial Masakan favorit Tiramisu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- [4] Atmodjo, H. W. (2002). *Bar, Minuman, dan Pelayanan*. Yogyakarta: ANDI
- [5] Aurora, D.K. (1991). *Handbook of Applied Mycology Volume 3 : Food and Feed*.
- [6] Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri (Jilid 2)*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- [7] Husni, A. (2006). *Hidangan Favorit ala Resto & Cafe Italia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- [8] Marotz, L.R., M.Z. Cross dan J.M. Rush. (2005). *Health, Safety, and Nutrition for Young Child*. 6th Edition. The Thompson Corporation. USA.
- [9] Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- [10] Mulyaningrum, S. (2007). *Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor*. Laporan Tugas Akhir. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- [11] Owens, J.D. (2014). *Indigenous Fermented Foods of Southeast Asia*. CRC Press.
- [12] Palacio JP., Theis M. (2009). *Introduction to Food Service*. Pearson Education Ohio: 11th ed.
- [13] Qazuini, M. (1984). *Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman*.

Universitas Mataram.

- [14] Rahayu,W.P. (2001). *Penuntun Pratikum Uji Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- [15] Sinaga. (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diktat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah*. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta
- [16] Suganda, H. (2011). *Wisata Parijs Van Java : Sejarah, Peradaban, Seni, Kuliner,dan Belanja*. Jakarta: Buku Kompas
- [17] Suryawati, C., Dharminto., Shaluhiyah. (2006). Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 9 (4) Desember, pp. 177-184.
- [18] Stanton,William J & Y.Lamarto. (1994). *Prinsip – Prinsip Pemasaran. Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- [19] Zulaekah, S dan Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya*. *Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi*. 5(1): 9.

Sumber Lain:

<http://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/info-halal/08/11/24/16114-berhati-hati-dengan-rhum-dan-flavor-rhum>. Di akses tanggal 10 Februari 2017

<http://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/info-halal/08/12/01/17608-tape-ketan-beralkohol-namun-tetap-halal>. Di akses tanggal 10 Februari 2017

<https://konsultasisyariah.com/25766-hukum-masakan-yang-diberi-rhum.html>. Di akses tanggal 15 Februari 2017

<http://www.washingtonpost.com/wpdyn/content/article/2007/07/10/AR2007071000327.html>. Di akses tanggal 20 Februari 2017

<https://www.slideshare.net/AgnesciaSera/penilaian-mutu-makanan>. Diakses tanggal 13 Agustus 2017

<http://dkpp.jabarprov.go.id/manfaat-tape-peuyeum/>. Di akses tanggal 14 Agustus 2017

<http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Tape-Ketan-Probiotik-Kuningan-Menjelajah-Negeri>. Di akses tanggal 14 Agustus 2017

http://www.republika.co.id/berita/21233/Mengenal_Minuman_Beralkohol. Diakses 15 Agustus 2017

<http://thristmag.com/uploadfiles/AngosturaProductSheet.pdf/>. Diakses tanggal 17 Agustus 2017

<http://www.whiskymag.com/glossary/congeners.html>. Diakses tanggal 17 Agustus 2017

<http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/rum>. Diakses tanggal 16 Agustus 2017