DAFTAR PUSTAKA

[1] Arifin, T. S. (2004). *Pastry Equipment & Utensils. Program Studi Diploma II Food Production (Pastry).* Bandung: Akademi Pariwisata NHI.

[2] Bumiilas. (2010, november 18). *Sejarah Asal Usul Kue Coklat Lezat Bernama Brownies*. Retrieved Desember 13, 2016

[3] Daty, S. (2015). *Kota bandung Dalam Angka.* Bandung: Badan Pusat Statistik Kota Bandung.

[4] Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK.* Jakarta: Directorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

[5] habibullah. (2013). *pengolahan data teknik sampling.* Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

[6] Haryati, S. (2012). RESEARCH AND DEVELOPMENT (R&D). *37*.

[7] Hayati, N. (2010). Pemilihan Metode Yang Tepat Dalam Penelitian. *Tarbiyah al-Awlad, 4*.

[8] Hendri, J. (2009). *Riset Pemasaran.* Depok: Universitas Gunadarma.

[9] Ismayani, Y. (2007). *Brownies Kukus dan Panggang Favorit.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

[10] Jessica, G. (2016). *Uji Formula Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Daun Katuk Secara Organoleptik.* Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.

[11] Kurniati, L. I. (2012). *PEMBUATAN MOCAF(MODIFIED CASSAVA FLOUR) DENGAN PROSES FERMENTASI MENGGUNAKAN Lactobacillus plantarum, Saccharomyces cereviseae, dan Rhizopus oryzae*. Retrieved januari 9, 2017

[12] Marsoedhi, J. (2010). *proporsi penggantian margarin oleh puree apel apkir*. Retrieved januari 9, 2017

[13] Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya.* Jakarta: Agro Media Pustaka.

[14] Nugraha, E. P. (2014). *Perilaku Sosial Masyarakat Pasca Pembangunan Stadion Gelora Bandung Lautan Api Bab 1.* Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

[15] Nurlienda. (2014, oktober 20). *Mocaf VS Tepung Terigu*. Retrieved januari 3, 2017

[16] Pratiwi, P. (2012). *Pengertian Pastry dan Bakery*. Retrieved januari 1, 2017

[17] Raysita, N. (2013). *pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf terhadap tingkat kesukaan chiffon cake.* Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

[18] Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

[19] Susilo, B. (2013). *Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Mocaf.* Malang: Universitas Brawijaya.

[20] Syarbini, M. H. (2015). *Cakepreneur.* Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

[21] Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery.* Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

[22] Syarbini, M. H. (2016). *Pastrypreneur.* Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

[23] Yasa Boga. (2017). *Terampil Membuat Cake & Pastry.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.