

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Anonim. (2009). Hedonik.
- Bartono. (2005). Food Product Management di Hotel dan Restoran.
- Bungin, B. (2007). Studi Dokumentasi. (121).
- Hendri, J. (2009). Merancang Kuisisioner. (1).
- Kerlinger. (1986). Pengertian Metode Eksperimen. (315).
- Margono. (2004). Tehnik Sampling.
- Maulina, A. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Subtitusi Tepung Tempe.
- Prakoso, P. (2010). *Aneka Muffin Praktis dan Mudah di Buat*.
- Prameswarie, D. (2015). Apa Bedanya Rolled Oat, Quick Oat atau Instan Oat?
- Purwastuti, R. T. (2015). Dirt Dessert 55 Kreasi Hidangan Dessert Unik Nan Lezat.
- Putry, Y. A. (2017). *Uji Hedonik*.
- Risdayanti, S. (2011). *Oatmeal Adalah Jenis Berserat Tinggi yang Membantu Mengurangi Tingkat Kolesterol*.
- Sarwono. (2006). Pengertian Studi Pustaka. 5.
- Silaen, P. (2015). 8 Ragam Kuliner Malam yang Wajib Kamu Jajal Saat Bertandang ke Kota Kembang.
- Sinaga. (2012). Daya Terima Konsumen.
- Subagjo, A. (2007). Pastry Crash Crous.
- Sugiyono. (2001). Populasi dan Tehnik Sampling.
- Sugiyono. (2007). Studi Dokumentasi. (329).
- Sugiyono. (2012). Populasi dan Tehnik Sampling.
- Sugiyono. (2012). Populasi dan Tehnik Sampling.
- Susiwi. (2009 ). Daya Terima Konsumen.

- Tabriani, F. (2013). Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi di Kota Bandung.
- Tresnawati, T. (2015). 12 Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Enak dan Lezat.
- Winarni, D. F. (2011). *Pengertian dan Pengolahan Pastry*. Diambil kembali dari dwifitri.com: <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan-pengolahan-patiseri.html>
- Winarni, D. F. (2013). *Pengertian dan Pengolahan Patisery*.
- Winneke, O. (2010). Apa Itu Oatmeal?