

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (n.d.). *Brownie Sundae Bliss*. Retrieved from Smucker's: <https://www.smuckers.com/recipes/brownie-sundae-bliss-3800>
- Admin. (2017, Desember 10). *Manfaat Buah Nangka Yang Jarang Diketahui Orang*. Retrieved Desember 10, 2017, from Kegunaan Buahhan: <http://www.kegunaanbuahan.web.id/manfaat-buah-nangka-yang-jarang/>
- Admin. (2018, November 2). *Potret Sehat Indonesia dari Riskesdas 2018*. Retrieved 2018 2, November, from Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: <http://www.depkes.go.id/article/view/18110200003/potret-sehat-indonesia-dari-riskesdas-2018.html>
- Admin. (2009, November). *Triple Chocolate Mousse Cake*. Retrieved November 2009, from Cooks Illustrated: <https://www.cooksillustrated.com/recipes/4958-triple-chocolate-mousse-cake>
- Agus (Direktorat gizi, D. 2. (n.d.). *Kandungan Biji Nangka*. Retrieved Maret 16, 2012, from Ilmu Pengetahuan: <https://aguskumpulanilmu.blogspot.com/2012/03/kandungan-biji-nangka.html>
- Alam, B. N. (2017). *Inovasi Produk Pastry Berbasis Tepung Kulit Pisang 2017*. Bandung: Telkom University.
- Allen, L. (n.d.). *Lemon Cream Mousse*. Retrieved from Tastes Better From Scratch: <https://tastesbetterfromscratch.com/lemon-cream-mousse-2/>
- Andrianti, A. Z. (2014). *Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Anna C. Erungan, B. I. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Vol 8, No 1* .
- Arifiati, N. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura*. Jakarta Utara: UI Depok : Skripsi.
- Azwatina, V. (2018). *Pengaruh Proporsi Tepung Biji Nangka Terhadap Karakteristik Mutu Mi Basah dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Telur*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Chef, M. (2018, April 11). *Desserts DOTD Vanilla Mousse*. Retrieved April 11, 2018, from Epicurus: <https://www.epicurus.com/food/recipes/vanilla-mousse/3982/>

- Cokroaminoto. (2009, Juli 9). *Keaslian Penelitian*. Retrieved Juli 9, 2009, from Menulis Proposal Penelitian: <http://www.menulisproposalphenelitian.com/2009/07/keaslian-penelitian.html>
- Cottard, C. (n.d.). *Patisserie*. Retrieved from La Patisserie: <http://www.patisserie-cottard-antibes.fr/patisserie-cottard.html>
- Dewi, K. W. (2013). *Pemanfaatan Biji Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim Dengan Pewarna Alami Kunyit*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gusnadi, D. (2017). *Teknik Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Telkom University.
- Hanafi. (2017). Konsep Penelitian RnD Dalam Bidang Pendidikan. *Jurnal Kajian Keislaman* , 130.
- Hanifah, N. (2016). Perbedaan Hasil Belajar Materi Elastis Melalui Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Jigsaw dan Student Archievmnt Division. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Fisika Unsyiah* .
- Hartatik, T. (2004). *Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta*. Depok: Universitas Indonesia.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Pengemasan & Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Heru Riyadi, B. W. (2011). *Pengetahuan Menu*. Bandung: Alfabeta.
- Herudiyanto, M. d. (2009). *Kajian Lengkap Teori & Praktek Pengolahan Roti dan Kue*. Jatinangor: Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran.
- Khairun, N. (2011). *Faktor - Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Banjarbaru: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo.
- Marleen, M. (2018). *Penggunaan Jamu Sebagai Bahan Isian Pada Chocolate Paraline*. Bandung: Telkom University.
- Marpaung, D. (2017, Februari 15). *Food Trend*. Retrieved Februari 15, 2017, from Gaya Hidup Masa Kini Femina: <https://www.femina.co.id/food-trend/dibalik-kelembutan-mousse-dessert-nikmat-dari-prancis>
- MasakApaYa.com. (2019). Retrieved from <http://www.masakapaya.com/istilah-memasak/biji-nangka>
- Nabila, Y. S. (2017). *Perbandingan Susu Skim Dengan Tepung Keledai Dan Konsentrasi Cocoa Butter Subtitute Terhadap Karakteristik hite Chocolate*. Bandung: Universitas Pasundan.

- Narissa, R. (2017). *Inovasi Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Ubi Ungu 2017*. Bandung: Telkom University.
- Nasution, R. (2003). *Teknik Sampling*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Nuryati, P. (2008). Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan, dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang. . *Jurnal Gizi Unimus* , 13-26.
- Octaviany, D. D. (2017). Revisit Intention Wisatawan di Taman Tematik Kota Bandung. *Tourism and Hospitality Essentials (THE) Journal*, Vol.7, No. 1 , 41.
- Planck, N. (2007). *Real Food*. Yogyakarta: PT. Bentang Pustaka.
- Pramudya Kurnia, D. S. (2010). *Efek Fortifikasi Fe Dan Zn Pada Biskuit Yang Diolah Dari Kombinasi Tempe Dan Bekatul Untuk Meningkatkan Kadar Albumin Anak Balita Kurang Gizi Dan Anemia*. Surakarta: Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Prof. Dr. Suryana, M. (2010). *Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Putra, S. (2018). *Data Produksi Buah*. Retrieved 2018, from Kementerian Pertanian Sekretariat Direktorat Jendral Hortikultura: <http://hortikultura2.pertanian.go.id/produksi/buahan.php>
- Raharja, K. T. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya: NSC Press.
- Rahmawati, F. (2016). *Fortifikasi Tepung Daun Kelor Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Karakteristik Dark Chocolate*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Ratnasari, E. D. (2018, Juli 10). *Gaya Hidup Berita Kesehatan*. Retrieved Juli 10, 2018, from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20180710104937-255-312902/7-manfaat-sehat-makan-biji-nangka>
- Ricky Hermansyah, W. A. (2012). Pembuatan Tepung Pewarna Alami dari Limbah Pengolahan Daging Rujungan. *Jurnal Industri Vol.1 No.1 Pembuatan Tepung Pearn Alami* , 40-49.
- Ristia, E. (2014). *Perbandingan Kadar Gizi Tempe Biji Nangka Dan Tempe Kedelai*. Universitas Tanjungpura: Pontianak.
- Said Zul Amraini, H. R. (2011). *Revie Teknologi Proses Pengolahan Kakao*. Pekanbaru: Universitas Binawidya.
- Sehat, A. I. (2014). *Menu Protein Nabati Bayi dan Batita*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Siti Hamidah, D. S. (2014). Peningkatan Kompetensi Membuat Garnish Pada Mata Pelajaran Boga Dasar Melalui Pemanfaatan Media Sosial. *Jurnal Pendidikan Vokasi Vol.4* .

- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sunarjono, D. H. (2013). *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta Timur: Penebar Sadaya.
- Tabriyani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di ota Bandung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Wibowo, D. (2012). *Tepung Kulit Telur*. Jakarta: Universitas Bina Nusantara.