

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Andriany, F. M. (2018). *THE BEAUTY OF PEACOCK FEATHERS CHOCOLATE SHOWPIECE*. Bandung: Sekolah tinggi pariwisata NHI Bandung.
- Apsari, D. C. (2018). *THE BEAUTY AND MESMERIZING BALINESE DANCER*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Bartono. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. [Bagian Buku].
- Belitz, H. D. (1987). *Food Chemistry*. Heidelberg, Germany: Springer-Verlag Berlin.
- Cake, H. (t.thn.). *Harvest Cake*. Diambil kembali dari harvestcakes.com:  
<https://harvestcakes.com/>
- Chocolate, M. (t.thn.). *Monggo Chocolate*. Diambil kembali dari chocolatemonggo.com:  
<http://chocolatemonggo.com/>
- Chocolate, T. (t.thn.). *Tugu Chocolate*. Diambil kembali dari tugu-chocolate.business.site:  
<https://tugu-chocolate.business.site/>
- Chocolate, V. (t.thn.). *Facebook*. Diambil kembali dari [www.facebook.com/vrcokelat](http://www.facebook.com/vrcokelat):  
<https://www.facebook.com/vrcokelat/>
- Cokelat, D. (t.thn.). *Dapur Cokelat*. Diambil kembali dari dapurcokelat.com:  
<https://dapurcokelat.com/>
- Dominica, T. S. (2019). *PENGAPLIKASIAN CHOCOLATE MODELING DALAM SOSOK IBU TERESA*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Eckles, C. H. (1998). *Milk and milk products*. New York: Mc Graw - Hill Company.
- Friberg, S. E. (1997). *food Emulsion 3rd edition*. New York: Marcell Dakker, Inc.
- Furia, E. (1968). *CRC Handbook of Food Science, 2nd Edition Vol1*. New York: CRC Pres.
- Godiva. (t.thn.). *zomato*. Diambil kembali dari [zomato.com](http://zomato.com):  
<https://www.zomato.com/id/jakarta/godiva-thamrin>
- Indonesia, C. (t.thn.). *chocodot coklat garut*. Diambil kembali dari [coklatgarut.com](http://coklatgarut.com):  
<http://www.coklatgarut.com/>
- Jayana, T. A. (2015). *Meneladani Semut dan Lebah*. Indonesia: quanta.

- Margono. (2004). *Teknik Sampling*.
- Marleen, M. (2018). *Penggunaan Jamu Sebagai Bahan Isian Pada Chocolate Praline (Studi Kasus Pada Jamu Galian Singset, Jamu Uyup - Uyup dan Jamu Pahitan)*. Bandung: Telkom University.
- Ndalem, C. (t.thn.). *Cokelat Ndalem*. Diambil kembali dari cokelatndalem.com: <https://www.cokelatndalem.com/>
- Never, B. C. (t.thn.). *Better Chocolate Than Never* . Diambil kembali dari betterchocolatethannever.com: <https://www.betterchocolatethannever.com/gallery>
- Petijo, S. (2009). *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Kanisius cetakan ke 5.
- Raswen Effendi, V. R. (2013). *Penentuan Umur Simpan Soy Yogurt Probiotik Sebagai Filler Cokelat Praline*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Royce. (t.thn.). *Royce Chocolate*. Diambil kembali dari royce.com: [https://www.royce.com/contents/english\\_indonesia/](https://www.royce.com/contents/english_indonesia/)
- Sugiyono. (2001). *Populasi dan Teknik Sampling*.
- Sugiyono. (2012). *Populasi dan Teknik Sampling*.
- Sugiyono. (2012). *Purposive Sampling*. Bandung: Alfabeta.
- Wijayanti, F. N. (2014). *Pembuatan Permen Coklat Praline Dengan Filler Permen Jelly Nanas (Kajian Konsentrasi Penambahan Karaginan dan Sukrosa)*. Malang: Universitas Brawijaya.