

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Admin. (2018). *Hasil Riskesdas 2018*. indonesia. :  
<https://drive.google.com/file/d/1Vpf3ntFMm3A78S8Xlan2MHxbQhqyMV5i/view>
- Arfiati. (2000). *Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura*. Jakarta Utara: UI Depok : Skripsi.
- Associated, U. (2004). *The World of Bread History*.
- Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- KUSUMA, C. W. (2019). XYLITOL SEBAGAI SUBSTITUSI GULA DALAM PENGOLAHAN CHEESECAKE DITINJAU DARI KANDUNGAN GIZI.
- Marleen, M. (2018). *Penggunaan Jamu Sebagai Bahan Isian Pada Chocolate Paraline*. Bandung: Telkom University.
- Narissa, R. (2017). *Inovasi Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Ubi Ungu* . Bandung: Telkom University.
- Subagjo, A. (2007). *Pastry Crash Crous* . [Bagian Buku].
- Subagjo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2012). Populasi dan Tehnik Sampling.
- Sugiyono. (2012). *Purposive Sampling*. Bandung: Alfabeta.
- Tabriyani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Surabi Di Kota Bandung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.