

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, B. 2006. Timun. CV Aneka Ilmu. Semarang.
- Gisslen, Wayne. 1998. Professional Cooking 4 th Edition. Kanada: John Wiley and Sons, Inc
- Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2001. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta : 23-37.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta : 23-37.
- Sudewi, Yogha dan Rita, Patriasih. 2005. Modul Mata Kuliah Cake dan Roti. Tidak diterbitkan
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- <http://adestraestupastry.blogspot.com/2012/09/pengertian-patiseri.html>
- <https://putrihenderina.wordpress.com/2012/03/27/cake-2/>
- <https://teguhkarisma.wordpress.com/tips-trik/teknik-dasar-membuat-cake/>
- <https://www.alodokter.com/manfaat-wortel-bagi-kesehatan>
- http://eprints.undip.ac.id/50805/3/Bab_II.pdf
- <http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisd/doc/Bab2/2014-2-01628-HM%20Bab2001.pdf>
- http://repository.unpas.ac.id/40786/1/KHOLI%20LATULLATIFAH_133020323_TEKNOLOGIPANGAN.pdf
- <file:///C:/Users/I%20D%20Z%20H%20A%20R/Downloads/50281-553-112280-1-10-20190621.pdf>
- <http://repository.unpas.ac.id/28039/6/bab3fix.pdf>
- <file:///C:/Users/I%20D%20Z%20H%20A%20R/Downloads/1196-2613-1-SM.pdf>
- <https://text-id.123dok.com/document/dzxnok7nq-daya-terima-konsumen-tinjauan-pustaka-1-pengertian-pariwisata.html>

<http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/799/GIVA%20IZZANI%20MAULINIA%20%20201621586-2019.pdf?sequence=1>

<https://www.idai.or.id/artikel/klinik/pengasuhan-anak/pencegahan-obesitas-pada-remaja-obesitas-bab2>

<http://eprints.umm.ac.id/36814/3/jiptummpp-gdl-syabiaturr-50018-3-3.babii.pdf>

http://repository.unpas.ac.id/40786/1/KHOLI%20LATULLATIFAH_133020323_TEKNOLOGIPANGAN.pdf