

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya Ryandi P, O. (2014). Standar Peralatan Pastry And Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung. *Jurnal Standar Peralatan Pastry And Bakery Section Di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung*.
- Anni Faridah, K. S. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk Smk*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Bakara, T. L. (2017). Uji Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Nagasari Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. *Wahana Inovasi*, 2.
- Clemens, R. (2013, - -). *Danish Pastry-Raisin Whirls*. Diambil Kembali Dari Ckbk: https://www.google.com/url?sa=l&url=https%3a%2f%2fapp.ckbk.com%2frecipe%2fbrea03269c03s001r007%2fdanish-pastry---raisin-whirls&psig=Aovvaw3o-Rf1lrzjjunaa_Kkctek&ust=1604628685886000&source=images&cd=vfe&ved=0camqjb1qfwotcoib0u6p6uwcfqaaaaadaaaaabaj
- Dewati, R. (2008). Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol. *Jurnal Ilmiah*.
- Dewi, N. M. (2020). Karakteristik Mutu Kue Nagasari Dengan Subtitusi Tepung Kacang Kedelai. *Repository*, 2.
- Dwiastuti, D. R. (2016). Register Pâtisserie Bahasa Prancis. *Jurnal Ilmiah*, 27-29.
- Dwiastuti, D. R. (2016). Register Pâtisserie Bahasa Prancis. *Skripsi*, 31.
- Dwipanji, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Subtitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mouse 2019. *Jurnal Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Subtitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mouse 2019*, 3.
- Eddy Setyo Mudjajanto, L. K. (2008). Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis Yang Menjanjikan. Dalam E. S. Kustiyah, *Membuat Aneka Olahan Pisang; Peluang Bisnis Yang Menjanjikan* (Hal. 34). Jakarta: Agromedia.
- Evy Fardiah, S. (2016). Dalam S. Evy Fardiah, *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Usaha Perjalanan Wisata*. Jakarta.
- Hortikultura, D. J. (2003). 2.

- 1d. Wakano, Z. S. (2016). Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Olahan Kripik Dan Kue Donat Di Desa Batu Merah Kota Ambon. *Jurnal Penelitian*.
- Jespersen, K. J. (2004). *A History Of Denmark*. New York: Palgrave Macmillan.
- Karinda, S. A. (2018). Pengaruh Penambahan Tepungsukun Padapembuatan Danish Pastry. *Jurnal Ilmiah*, 15.
- Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia. (2013, December 12). *Geografi Indonesia*. Dipetik September 12, 2020, Dari Portal Nasional Ri: [Http://Sudutlancip.Com/Wp-Content/Uploads/2013/12/Portal-Nasional-Ri-Geografi-Indonesia.Pdf](http://sudutlancip.com/wp-content/uploads/2013/12/Portal-Nasional-Ri-Geografi-Indonesia.pdf)
- Kristanto, D. (2014). *Berkebun Buah Naga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lamusu, D. (2015). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Ilmiah*.
- Mocaf, E. P. (2016). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf*, VII.
- Panji, D. D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *Jurnal Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019*, 1.
- Panji, D. D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *Jurnal Penelitian*, 1.
- Patrianto, S. (2019). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Sorbet Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Yang Dibuat Dengan Konsentrasi Cmc Dan Madu Yang Bervariasi. *Jurnal Ilmiah*.
- Pranata, M. J. (2019). Inovasi Klepon Berbahan Dasar Tepung Biji Kurma. *Inovasi Klepon Berbahan Dasar Tepung Biji Kurma*, 22.
- Pranata, M. J. (2019). Inovasi Klepon Berbahan Dasar Tepungbiji Kurma 2019. *Jurnal Inovasi Klepon Berbahan Dasar Tepungbiji Kurma 2019*, 23.
- Putra, M. W. (2016). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf*, 15.

- Putra, M. W. (2016). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah*, 22.
- Putri, R. A. (2014). Analisis Mutu Organoleptik Cookies Lidah Kucing Berbahan Dasar Tepung Garut (Arrowroot) Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Ilmiah*, 52.
- Putri. (2000). Putri Kopi. *Penelitian*, 1.
- Rahman, H. (2016). Sejarah Perbandingan Sistem Pendidikan Denmark Dengan Sistem Pendidikan Indonesia. *Al-Qalam Jurnal Kajian Islam & Pendidikan*, 17-18.
- Rahmawati, P. A. (2012). Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) Sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 20.
- Rahmawaty, U. (2014). Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2.
- Ristiani, R. (2016). Pengembangan Modul Pengolahan Dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) Untuk Peserta Didik Kelas Xi Jasa Boga. *Skripsi*, 33.
- Titin Aryani, I. A. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang Dan Perbandingannya Terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *Jurnal Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang Dan Perbandingannya Terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu*, 46.
- Tutty Alawiyah, W. M. (2012). Tugas Terstruktur Teknologi Pengolahan Bakery. *Jurnal*, 4.
- Wahyuni, R. (2011). Pemanfaatankulit Buah Naga Super Merah(Hylicereus Costaricensis)Sebagai Sumber Antioksidandan Pewarna Alami Pada Pembuatanjelly. *Jurnal Teknologi Pangan*, 75.
- Wicaksono, A. N. (2017). Eksperimen Pembuatan Puff Pastry Dengan Menggunakan Substitusi Tepung Biji Durian. *Jurnal Ilmiah*.

- Wilar, G. I. (2014). Pemanfaatan Dan Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Permen Kulit Pisang Yang Berkhasiat Antidepresi Dalam Upaya Pemberdayaan Kesehatan Dan Perekonomian Masyarakat Desa Di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur. *Jurnal Pemanfaatan Dan Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Permen Kulit Pisang Yang Berkhasiat Antidepresi Dalam Upaya Pemberdayaan Kesehatan Dan Perekonomian Masyarakat Desa Di Kecamatan Karang Tengah Kabupaten Cianjur*, 5.
- Yusuf, A. F. (2008). Patiseri Jilid 1. Dalam A. F. Yusuf, *Patiseri Jilid 1* (Hal. 3). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Yusuf, A. F. (2008). Patiseri Jilid 1. Dalam A. F. Yusuf, *Patiseri Jilid 2* (Hal. 4). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Yusuf, A. F. (2008). Patiseri Jilid 1. Dalam A. F. Yusuf, *Patiseri Jilid 1* (Hal. 2). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Yusuf, A. F. (2008). Patiseri Jilid 2. Dalam A. F. Yusuf, *Patiseri Jilid 2* (Hal. 248). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Yusuf, A. F. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Yusuf, A. F. (2008). Patiseri Jilid li. Dalam A. F. Yusuf, *Patiseri Jilid li* (Hal. 261). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Zulaikha, A. (2013). Pisang Buah (Musa Spp): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Pisang Buah (Musa Spp): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah*, 33.