

DAFTAR PUSTAKA

- Artistiana, N. R. (2019). *Bisnis Patiseri yang Menggiurkan*. Penerbit Duta.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. C.V Andi Offset, Yogyakarta.
- Fardiaz, D. (1998). Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia. *Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institus Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor*.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (Maranta arundinaceae). *Agritech*, 34(1), 14-21.
- Fitri, A. M. (2013). Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian stres kerja pada karyawan Bank (studi pada karyawan Bank BMT). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 2(1), 18766.
- Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan manajemen jasa*, 2(1), 111-126.
- Ginting, E. Antarlina, S.S. Utomo, J.S. Ratnaningsih. 2006. Teknologi Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan dan Pengembangan Agroindustri.
- Hernita, H. (2019). Strategi pemasaran jajanan tradisional kue putu cangkiri di sulawesi selatan.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta

Khasanah, Tri Ardianti, and Christina Erawati Mumpuni. "Pengaruh formulasi tepung ikan haruan, tepung buah dan biji labu kuning pada biskuit terhadap kandungan gizi dan daya terima." *Journal of Nutrition College* 10.1 (2021): 1-9.

Latifah Nur Aisyah. 2012. Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Crackers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipoemea Batatas L*). Jurnal Penelitian Universitas Diponegoro Semarang.

Murtiningsih dan Suyanti. (2011). Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Marwanti. 2000. "Pengetahuan masakan Indonesia". Yogyakarta : adi cita karya nusa.

Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel ÉL Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1), 49-58.

Patriasih, R., & Sudewi, Y. (2005). Modul Mata Kuliah Patiseri. *Bandung: tidak diterbitkan*.

Poh, S. I., Hendrawan, B., & Thio, S. (2013). Perilaku Konsumsi Dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Masyarakat Surabaya Dalam Mengkonsumsi Produk-produk Pastry Dan Bakery. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 94-109.

Qazuini, M. (1984). Pengujian inderawi bahan makanan dan minuman. *Universitas Mataram*.

Rosidah. (2010).Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Jurnal Teknuba 2.

Soekarto, Soewarno T. "Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan." *Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB* (1990).

Sosroningrat, K. R. T. (1991). Makalah. *makanan Tradisional: Posisi dan Perannya dalam Pengembangan Kepariwisata*, Yogyakarta: HUT IKA BOGA.

Suharsimi Arikunto. 2000. Manajemen Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.

Sukardi, S., Sudarisman, S., & Sunarno, W. (2012). Pembelajaran Biologi Model Pbm melalui Eksperimen dengan Laboratorium Riil dan Laboratorium Virtuill Ditinjau dari Kreativitas dan Gaya Belajar. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 9, No. 1).

Susetyo, J., Winarni, W., & Hartanto, C. (2011). Aplikasi Six Sigma DMAIC dan Kaizen sebagai metode pengendalian dan perbaikan kualitas produk. *Jurnal Teknologi*, 4(1), 78-87.

Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI), 2017.

Thorpe, J. E., C. Talbot, and C. Villarreal. "Bimodality of growth and smolting in Atlantic salmon, *Salmo salar* L." *Aquaculture* 28.1-2 (1982): 123-132.

Wayansari, Lastmi; Anwar, Irfanny Z dan Amri Zul, (2018), Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Buku Bahan Ajar Gizi Kemenkes RI, 351 Halaman.

Wahyuningtias, Dianka. "Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant." *Binus Business Review* 1.1 (2010): 116-125.