

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagyo.2007.Managemen Pengolahan Kue Dan Roti.Graha Ilmu,Yogyakarta
- Alsuhendra, Zulhipri, Ridawati, dan E. lisanti. 2007. Ekstraksi dan Karakteristik Senyawa Fenolik dari Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.). Bandung.
- Aula,L.E (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Skripsi. Jakarta : Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Arifiati, Nurce. 2000. Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara. Skripsi. UI Depok.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M.2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran.C.V Andi Offset, Yogyakarta
- Deman, M John. 2007. Kimia Makanan. ITB. Bandung
- "Effects of Avocado Pulp on Quality and Nutritional Attributes of Muffins" oleh Nour M. Al-Rawahi dan Aminah A. Al-Riyami (2018) di jurnal *Journal of Food Processing and Preservation*.
- Eric von Hippel , (2005) *Democratizing Innovation*
- Faridah, A (2008). Patiseri. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitri. (2013, November 13). Pengertian dan Pengolahan Patiseri. Retrieved Juli 20,2019, from <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan-pengolahan-patiseri.html>
- Hartatik,Tatik.(2004).Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta.sripsi.Depok:Universitas Indonesia
- Ismayani,Y.2007.100+Tip Antigaggl Bikin Kue.Pt Kawan Pustaka.Jakarta:1-5.
- James Peterson.Pengayaan, Makanan Kontinental Sebagai Bahan. "Pendidikan Teknik Boga Pendidikan Teknik Boga Busana Fakultas Teknik

- Universitas Negeri Yogyakarta." (2012).
- Joy of Cooking oleh Irmma S. Rombauer Backer (tahun 1931) "rice pudding adalah bubur ketan yang dimasak dengan susu dan gula, kemudian diberi kismis, kayu manis, dan kacang-kacangan".
- Lumbantoruan, D.2012. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Linnya dengan Sisa Mkanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012.Skripsi.Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Margono, 2004, Metodologi Penelitian Pendidikan, Jakarta :Rineka Cipta.
- Marlinda, M., Sangia M.S., dan Wuntu, A.D., 2013, Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). Jurnal MIPA Unsrat. 1(1), 24-28.
- McGee, H. (2007). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. Simon and Schuster.
- Moh. Nazir, 1998, *Metode Penelitian*. Jakarta. Ghalia Indonesia.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara.
- Moehyi,S. 1999. *Pengaruh Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit*. Gramedia.Jakarta
- Mukrie, A.N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Depkes RI.
- Nur Chalida.dkk. (2012). *Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan* : Adam Malik Medan.Jurusanmedan Fakultas kesehatan masyarakat USU. Medan.
- Oxford English Dictionary, (tahun 1914) "Rice pudding adalah bubur ketan dimasak dalam susu atau kaldu daging".
- Qazuini, M. 1984. *Pengujian Inderawi Bahan Makanan dan Minuman*. Universitas Mataram. Diakses 04 Januari 2012.
- Sudewi, Yogha dan Rita, Patriasih. 2005. *Modul Mata Kuliah Cake dan Roti*.Tidak diterbitkan.
- Sunarjono, H.2008. *Prospek Berkebun Buah*. Penebar Swadaya: Jakarta

The Boston Cooking-School Cook Book oleh Fannie Merritt Farmer, (tahun 1896)

“Rice pudding adalah bubur ketan yang dimasak dalam susu kemudian diberi gula, mentega, dan kismis”.

"The Effect of Adding Avocado Pulp on the Nutritional Value of Cake" oleh Shatha Ali Al-Dulaimi et al. (2020) di jurnal Food Science and Technology International.

The New York Times Cook Book oleh Craig Claiborne, (tahun 1961) rice pudding adalah bubur ketan yang dimasak dengan susu, gula, dan kayu manis.

"The Potential of Avocado Pulp as a Fat Replacer in Chocolate Mousse" oleh Gabriela Chaves-Lopez et al. (2019) di jurnal Food Chemistry.

U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta

U.S Wheat Associates (1983). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta, Penerbit Djamatan

Winarti, S dan Y. Purnomo, 2006. Olahan Biji Buah. Trubus Agrisarana. Surabaya.