

## DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, S. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). Pengolahan Sawi Hijau Menjadi Mie Hijau Yang Memiliki Nilai Ekonomis Tinggi Di Desa Sukamanis Kecamatan Kadudampit Kabupaten Sukabumi. *Journal of Empowerment Community (JEC)*, 1(2), 52–58.
- Atiqah, N. (2020). *Aktivitas Magang sebagai Pastry Cook di The Residence Bintan*. Universitas Internasional Batam.
- Clarisa, E. (2021). *Pemanfaatan Tinta Cumi Sebagai Inovasi Produk Sponge Cake*. Universitas Telkom Bandung.
- Edwardo, J. (2018). *Aktivitas Humas Sekolah Tinggi Teknologi Pelalawan dalam Menciptakan Citra Positif*. Universitas Islam Riau.
- Endraswara, A. (2016). *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Berbasis Sistem Komputerisasi dengan Menggunakan Metode Rapid Application Development (RAD) pada Usaha Woodhouse*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021, May). Uji ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2886.
- Halimah, S. N. (2016). Manfaat “Dekorasi Patiseri” Pada Praktik Dekorasi Cake. 5(2).
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria*, 1(1).
- Nugraheni, M. (2014). *Pewarna Alami Sumber dan Aplikasinya pada Makanan & Minuman*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pranata, M. J. (2019). *Inovasi Klepon Berbahan Dasar Biji Kurma*. Telkom University Bandung.
- Purwanto. (2018). *Teknik penyusunan instrumen uji validitas dan reliabilitas penelitian ekonomi syariah (Ind ed.)*. Magelang: Staial Press.
- Putera, T. (2015). *Hidroponik Wick System: Cara Paling Praktis, Pasti Panen*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Subana, R. N. (2017). *Analisis Sawi Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Green Velvet*. Universitas Telkom Bandung.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sukiyaki, E. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu*. Universitas Negeri Padang.
- Sutomo, B. (2012). *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering, dan Jajanan Pasar*. Jakarta: Ns Book.
- Tarwendah, I. P. (2017). STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Yohanes, I. (2020). *Pemanfaatan Ampas Kopi Arabica Sebagai Substitusi Bahan Dasar Produk Brownies*. Telkom University Bandung.
- Zihad, A. (2023). *Inovasi Tepung Kulit Pisang pada Pengolahan Danish Pastry*. Universitas Telkom Bandung