

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, S. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Amiruddin. 2013. Perubahan Sifat Fisik Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schoot) selama Pengeringan Lapis Tipis. Skripsi. Program Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid I . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan .
- Arifin, Z. (2020). Metodologi penelitian pendidikan. *Jurnal Al-Hikmah*, 1(1).
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2013). Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Braker, Flo. (2003). The Simple Art of Perfect Baking, Chronicle Book. ISBN 0-8118-4109-X
- Budiono, M.A, (2005), Kamus Lengkap Bahasa Indonesia, Karya Agung, Surabaya
- Candra, R. (2010). Pusat Kuliner Khas Solo Di Solo. Skripsi. Yogyakarta:Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Tidak Dipublikasikan
- Dinasty, U. O., & Baharta, E. (2020). Inovasi Churos Berbasis Wortel Tahun 2019. *eProceedings of Applied Science*, 6(1).
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). RESTORAN. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & menu*. Deepublish.

- Hair, J. F., Anderson, R. E., Babin, B. J., & Black, W. C. (2010). *Multivariate data analysis: A global perspective* (Vol. 7): Upper Saddle River, NJ: Pearson.
- Handoyo, C. C., Claudia, G., & Firdayanti, S. A. (2018). Klappertaart: an Indonesian–Dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152.
- Indriantoro, Nur., dan Supomo, Bambang. (2013). *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Julianto. (2014). *Bioindustri Umbi Talas*. Jakarta: Tabloid Sinar Tani.
- Khairun Nida, (2011). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum*. Skripsi Program S1
- Koswara, S. (2014). *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar*. SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Mudjajanto dan Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Swadaya. Jakarta.
- Mushon, Ali. (2013). *Teknik Analisis Kuantitatif*. Yogyakarta.
- Mutmainna, N., (2013), *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Nugroho, U. (2018). *Metodologi penelitian kuantitatif pendidikan jasmani*. Penerbit CV. Sarnu Untung.
- Panji, D. D., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).
- Priyadi, E., Abubakar, R., & Iskandar, S. (2014). Studi Agribisnis Tanaman Talas Bogor di Desa Taman Sari Kecamatan Taman Sari Kabupaten Bogor Jawa Barat. *Societa: Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, 3(2), 89-94.
- Qazuini, M. (1984). *Pengujian inderawi bahan makanan dan minuman*. Universitas Mataram.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan

Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Rukmana, R., & Yudirachman, H. H. (2015). *Untung berlipat dari budi daya talas: tanaman multi manfaat*. Lily Publisher.

Sapto, Haryoko, (2008). *Metodologi Penelitian dan Sosial (Kuantitatif dan Kualitatif)*, Gaung Persada Press, Jakarta

Slamet D.S , (2009). *Klasifikasi Tanaman Talas Dan Nilai Gizi Tanaman Talas*. Majalah Gizi dan Makanan Jilid 4, hal. 26, Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Depkes RI

Soewitomo, Sisca, (2014). *Step by Step Cake & Pastry*, PT. Gramedia Pustaka Utama

Stanton, William J., (1994), *Prinsip Pemasaran*, Jilid 1, Edisi ketujuh, terjemahan Yohanes Lamarto, Erlangga, Jakarta.

Stone H. and L. Joel, (2004). *Sensory Evaluation Pratices*, Edisi ketiga. Elsevier Academic Press. California

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Suryana. (2010). *Metode Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*, Bandung : UPI

Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Syawalani, M. N., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2019). *Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula*, 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).

Umar, H. (2013). *Metode penelitian untuk skripsi dan tesis bisnis*.