

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, N. S., & Supraptini. (2005). Ekologi Kesehatan. *PENGAMATAN JENIS-JENIS JAMUR YANG DITEMUKAN PADA MINUMAN SUSU SEGAR DAN SUSU KEMASAN*, 12.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bambang, K. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Budi, S. (2004). *Variasi Pasta*. Jakarta: Primamedia Pustaka.
- Enrico, S dkk (2007). Identifikasi Tingkat Kekuatan dan Kematangan Pepaya (*carica papaya*). Jurnal: AGRITECH, Vol. 27, No. 2 hlm 76
- Kallie, M. B. (2002). *Bertanam Pepaya*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- kbbi. (2016, January 23). *kbbi*. Diambil kembali dari kbbi: <http://kbbi.web.id/makaroni>
- Margono. (2010). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- masak, s. (2016, January 23). *suka masak*. Diambil kembali dari suka masak: <http://sukamasak.com/artikel-tips/2012/05/story-macaroni>
- Naufalin, R., Agustina, F. C., & Muzdalifah, D. (2015). *PEPAYA Aneka Olahan Sehat*. Yogyakarta: Plantaxia.
- organisasi. (2016, January 23). *organisasi*. Diambil kembali dari organisasi: <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-makaroni-komposisi-bahan-makanan.html>
- Pendit, N. S. (2003). Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana. Dalam N. S. Pendit, *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana* (hal. 23). Jakarta: Pradnya Paramita.

- Setyaningsih, D. A. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soekadijo, R. G. (2000). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta: Gramedia.
- Soewitomo, S. (2015). *25 Resep Serba Pasta*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Suarsana, N. (2007). *Siklus pengadaan barang : aplikasi di perhotelan dan restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudjana. (1988). *METODA STATISTIKA*. Bandung: TARSITO.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi, & Arikunto. (2007). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukmadinata, N. S. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remana Rosdakarya.
- Sukowinarto. (1995). *Seni Mengolah Patiseri Eropa*. Jakarta: Depdikbud.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakkery*. Solo: Metagraf.
- Wardiyanta. (2006). *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: ANDI offset.
- Warisno. (2003). *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F. (1993). *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirartha, I. M. (2006). *Pedoman Penulisan Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Andi.