

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1993). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa
- Anwar Sutoyo. 2009. *Pemahaman Individu, Observasi, Checklist, Intervius, Kuesioner dan Sosiometri*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Apriyantono, A., 2001. *Analisis Sensori Deskriptif*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Budiatmaja, Argan Caesar. (2014). *Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Terhadap Kadar Kolesterol Total Pria Hiperkolesterolemia*. *Artikel Penelitian Universitas Diponegoro*
- Faridah, Anni. dkk. (2008). *Patiseri*, Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fawwaz, Umami. (2010). *Variasi Olahan Kentang Yummi & Menggoda*
- Gisslen, Wayne. (1993). *Professional Baking*. United States of America: John Wiley & Sons
- Herudiyanto, M. 2009. *Pengolahan Roti & Kue*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Herudiyanto, M., & Hudaya, S. (2010). *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti*. Bandung : Alfabeta.
- Kusumawati, Rika dkk. (2017). *Aneka Resep Donat Favorit*, Citra Media Pustaka
- Maclauchlan, Andre. (1994). *New Classic Dessert*. United Kingdom: International Thomson Publishing
- Moleong, Lexy J. 1991, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, PT. Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Pauli, Eugen. (1979). *Classical Cooking the Modern Way*. Boston: CBI Publishing Company.inc

P.H. Bartono, SE, dan Ruffino E.M.SE. 2005, Food Product Management di Hotel dan Restoran, Yogyakarta : ANDI

Rudatin (1997). Faktor Eksternal Yang Mempengaruhi Daya Terima Makan Pasien Rawat Inap Lanjut Usia Di Rumah Sakit Umum Bakti Yudha Depok. Skripsi Sarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia Depok.

Soechan, Lanny. 2006. Resep Seri Usaha Boga : *Kreasi Donat*. Indonesia-Gramedia Pustaka Utama.

Soewarno, Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

Sofiah, B. D., Achyar. T. S. 2008. *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan teknologi Industri Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjajaran.

Stone, H., J., Sidel, J. L. dan Bloomquis, J., 1997. Quantitative Descriptive Analysis. Di dalam : Gacula, JR., M. C. (ed.). *Descriptive Sensory Analysis In Practice*. Food and Nutrition Press, Inc., Trumbull, Connecticut

Suarsana, Nyoman. 2007. Siklus Pengadaan Barang di Hotel Dan Restoran. Yogyakarta : GRAHA ILMU.

Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Sugiyono, Dr. 2006. *Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*, Penerbit Alfabeta

Suhardjo. (1989). *Sosio Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : IPB

Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

Wahyuni, Rekna. (2012). Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang Dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan, Vol.4 No.1*

Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Divertifikasi Pangan. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winiarti P. Rahayu. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: IPB

Wiyasha, I.B.M (2006) *F&B Cost Control* untuk Hotel dan *Restoran* Yogyakarta:
Andi Offset