

## DAFTAR PUSTAKA

---

- 1) Adjab Subagjo (2007). "Manajemen Pengolahan Kue & Roti (Pastry Product Management)" Yogyakarta-Graha Ilmu,
- 2) Berlian, Nur dan Rahayu Estu. (1995). " Wortel dan Lobak" Jakarta-Penebar Swadaya
- 3) Bo Riberg Amy. (1990). " The Profesional Pastrybchef". New York-Jhon Wiley&Sons Inc.
- 4) Chen,E.,Viogs,M.F., & Rizzuto, AB. (2009). " Cocrystallization an encapsulation process". Journal food Technology-2(4): 289-297
- 5) Gisslen, W. (1994). " Profesional Baking". USA-John Wiley & Sons, Inc.
- 6) Indrasti, D,. (2004). " Pemanfaatan Tepung Talas Belitung Dalam Pembuatan Cookies. Skripsi". Bogor-institut Pertanian Bogor.
- 7) Ketaren, S,. (2005). " Minyak dan Lemak Pangan". Jakarta-UI Press.
- 8) Kraus Ulrike & Mader Ruth. (2004). " The Word of Bread History". Berlin-Feirabend inc.
- 9) Kumalaningsih, Sri,. (2006) " Anti Oksidan Alami: Penangkal; Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan". Surabaya-Trubus Agri Sarana.
- 10) Lamadlauw, F. N. & A. R. Arief. (2004). " Pastry dan Bakery Production". Yogyakarta-Graha Ilmu
- 11) Mudjajanto, Setyo Eddy dan Yulianti N Lilik. (2004). " Membuat Aneka Roti". Jakarta-Penebar Swadaya.
- 12) Novary, Widawati Eti. (1997). "Penanganan Sayuran Segar". Jakarta-Penebar Swadaya.
- 13) R Patriasih & Sudewi. (2005). " Modul Mata Kuliah Patiseri". Bandung.
- 14) Soechan Lanny. (2006). " Brownies Kukus". Jakarta-Gramedia.
- 15) Soechan Lanny. (2006)Resep Seri Usaha Boga : Kreasi Donat". Indonesia-Gramedia Pustaka Utama.
- 16) Winarno, F.g. (1992). " Kimia Pangan dan Gizi". Jakarta-Gramedia Pustaka Utama.

### Sumber lain

- 1) Afid Burhanuddin PENELITIAN KUANTITATIF DAN KUALITATIF | 21 Mei 2013 [online] Available
- 2) definisi wisata kuliner. [Online]. <http://www.kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html>
- 3) <HTTP://www.anneahira.com/resep-donat-kentang.htm>. Diakses pada tanggal 25 Mei 2017
- 4) <https://afidburhanuddin.wordpress.com/2013/05/21/penelitian-kuantitatif-dan-kualitatif>