

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2007 <http://digilib.unila.ac.id/14046/20/BAB%20II.pdf>

Anonim. 2009. Uji Normalitas dengan Kolmogorov-Smirnov. Dalam <http://www.konsultanstatistik.com/2009/03/uji-normalitas-dengan-kolmogorov.html> yang diakses pada 11 Maret 2019 pukul 13.14 WIB

Atom S. 2012. Membuat Pizza dan mengenal asal-usulnya

Erliza Hambali, dkk. 2007. Teknologi Bioenergi. Jakarta, Agromedia Pustaka.

Hilman, 2012 Pengertian Bengkuang Dalam Pembuatan Sirup Glukosa Dari Bengkuang

Husni, Syarbini. 2013. Referensi Komplit A-Z Bakery, Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri

<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2012-2-00812-HM%20Bab2001.pdf> (20 Juli 2017)

<http://digilib.unila.ac.id/20743/14/BAB%20II.pdf>

<http://www.schoolpouringrights.com/food/pizza-sejarah-perkembangan-dan-jenis-jenisnya>

Ismayani Yeni, (2006). Kue Kering Pastry. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
Dalam Ruby Narissa Pengertian Patisserie Proyek Akhir Inovasi Pembuatan Cookies Tepung Ubi Ungu 2017

Permana, Pandu 2015 Turunan Saus Dalam Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Rahmi, Sheila 2015 Universitas Negeri Semarang Dalam Pembuatan Pizza Komposit Tepung Suweg Dan Tepung Terigu Dengan Jumlah Penambah Asam Sitrat Berbeda

Sucipto, 2013 Dalam Ruby Narissa Pengertian Patisserie Proyek Akhir Inovasi Pembuatan Cookies Tepung Ubi Ungu 2017

Susanto, 2011 Dalam <http://digilib.unila.ac.id/14046/20/BAB%20II.pdf>
www.Neraca.Co.Id. Akses tanggal 10 Juni 2014. ses Pada 11 Maret 2019 pukul 15.21 WIB

Winarni, 2011 Dalam Ruby Narissa Pengertian Patisserie Proyek Akhir Inovasi Pembuatan Cookies Tepung Ubi Ungu 2017