

DAFTAR PUSTAKA

- Alsa, Asmadi. 2004. *Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif serta Kombinasinya dalam penelitian Psikologi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Asri, Marwan. 1991. *Marketing*. Yogyakarta: UPP-AMP YKPN.
- Hassanuddin, A. d. (2003). *research priorities for sweet potato in Indonesia. di dalam: Fuglie, K.O., (ed) Progres in Potato and Sweetpotato Research in Indonesia. Proc. of CIP-Indonesia Research Revised Workshop, pp 15-19.*
- Iswanto, H. 2002. *Membuat Mangga Tiga Rasa*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- JS, I. D. J., & Cahyono, I. B. (2000). *Ubi Jalar, Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.
- Marhijanto, Bambang, & Setiyo Wibowo. 1994. *Bertanam Mangga*. Surabaya: Arkola.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta : Bhatara
- Muhilal. (1995). *makanan Tradisional Sebagai Sumber Zat Gizi dan non Gizi dalam meningkatkan Kesehatan Individu dan masyarakat*. Jakarta: Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Nasiru, M. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nasoetion, A. (1980). *Metode Penilaian Cita Rasa I. Departemen IKK, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.*
- Nazir. 1998. *Metode Penelitian*. Jakarta : Ghalia Indonesia
- Palacio JP Theis M. (2009). *Introduction to Food Service. Pearson Education Ohio;11th ed.*
- Prastiwi, D. D., & Sari, I. S. (2018). *Upaya Pengendalian Mutu Harum Manis Bakery Dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan*.
- Qazuini, M. (1984). *Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman*. Universitas Mataram.
- Rahayu,W.P. (2001). *Penuntun Pratikum Uji Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Sabana, S. (2007). *Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradisional Yogyakarta. Journal of Visual Art and Design, 1(1), 10-25.*

- Sahputra, E., Elida, E., & Fridayati, L. (2018). *PERBEDAAN KUALITAS CROISSANT DENGAN PENGGUNAAN METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA*. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 14(1).
- Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar: Cara Budi Daya Yang Tepat, Efisien dan Ekonomis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. (2000). 1999. *Penanganan Mangga Segar Untuk Ekspor*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- SETIYANA, L. (2019). *DAMPAK LINGKUNGAN HIDUP MELALUI PEMBANGUNAN INSTALASI PENGOLAHAN AIR LIMBAH (Study kasus Instalasi Pengolahan Air Limbah di Kelurahan Ledok Kulon Kabupaten Bojonegoro)* (Doctoral dissertation, Universitas Bojonegoro).
- Soekarto, S. T. (1990). *Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press.
- Srisuwan, S. S.-Y. (2006). *The Origin and Evolution of sweet potato (ipomoea batatas lam.) and its wild relatives through the cytogenetic approaches*. Plant Science: Res .
- Stanton, William J & Y.Lamarto. (1994). *Prinsip – Prinsip Pemasaran. Jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung : Alfabeta. Halaman 240
- SUNARTI, T. C.; INDAH, Y.; NUR, R. *Perubahan Komposisi pada Hidrolisis Enzimatis Pati Umbi-umbian Indonesia*. Institut Pertanian Bogor. Bogor, 2004.
- Tjitrosoepomo, G. (1998). *Taksonomi Tumbuhan Obat-obatan*. Jakarta: Yogyakarta.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi 1998, Sitorus 2007, “Jenis-jenis Makanan Tradisional,”
- Winarni, D. F. (2013). *Pengertian dan Pengolahan Patisery*
- Woolfe, J. (1992). *Sweetpotato: An Untapped Food Resouce*. Cambridge: cambridge University Press.
- Zulaikah, S. (2002). *Ilmu Bahan Makanan I*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

<https://www.konsistensi.com/2013/04/angket-sebagai-teknik-pengumpulan-data.html>

<https://www.tribunnewswiki.com/2020/04/24/kolak>

<https://wartakota.tribunnews.com/2020/04/23/5-arti-takjil-kolak-menurut-agama-yang-harus-anda-ketahui-berikut-resepnya>

<https://pendidikan.co.id/pengertian-limbah-menurut-ahli-jenis-karakteristik-dan-dampaknya/>

<https://kumparan.com/kumparanfood/bisa-dimakan-5-manfaat-mengonsumsi-kulit-mangga-untuk-kesehatan-1u9v0OKPKWD/full>

<http://www.landasanteori.com/2015/08/pengertian-makanan-jajanan-jenisciri.html>