

DAFTAR PUSTKA

- Adjab Subagyo. 2007. *Menagemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Alabran, D. M. dan A. M. Mabrouk. 1973. Carrot flavor. Sugars and free nitrogenous compounds in fresh carrots. *J. Agric. Food Chem.* 21 (2): 205-208.
- Aula, L.E. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Haji Jakarta. Skripsi. Jakarta : Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Arifiati, Nurce. 2000. Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara. Skripsi. UI Depok.
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. C.V Andi Offset, Yogyakarta
- Berlian, N., Hartuti. 2003. Wortel dan Lobak. Penebar Swadaya. 104 hal, jakarta
- Cahyono, B. 2002. "Wortel". Penerbit Kanisius. Hal: 10-11. Yogyakarta.
- Cahyono, B. 2002. Wortel Teknik Budi Daya Analisis Usah Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Cahyono. 2006. Analisis Ekonomi dan Teknik Bercocok Tanam Sayuran.Yogyakarta: Kanisius.
- Hartatik, Tatik. (2004). Gambaran Daya Terima Makanan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS. Haji Jakarta.skripsi. Depok : Universitas Indonesia
- Ismayani, Y. 2007. 100+ Tip Antigagal Bikin Kue.Pt Kawan Pustaka. Jakarta: 1-5.
- Khairun Nida, 2011. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi Program S1
- Khomsan, Ali. 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Raja Grafindo persada, Jakarta.
- Kumalaningsih, S. (2006). Antioksidan alami : penangkal radikal bebas. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Kusumo, Wahyu dan Rafeila Reggie. 2011. 25 Sajian Terlezat: Yuk Otak- Atik Adonan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Lumbantoruan, D. 2012. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

- Makmun C. 2007. . Wortel Komoditas Ekspor yang Gampang Dibudidayakan. Hortikultura: 32.
- Meilgaard, M.C, dkk .(2000) .Sensory Evaluation Techniques .Boca Raton: CRC Press
- Mukrie, A. N. 1990. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar. Jakarta : Depkes RI.
- Margono, 2004, Metodologi Penelitian Pendidikan, Jakarta :Rineka Cipta.
- Munawwarah. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Donat Wortel (*Daucus carota L.*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Pada Masyarakat. [Skripsi]. Jurusan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga. Jakarta: Bhatara.
- Moehyi, S. 1999. Pengaruh Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit. Gramedia. Jakarta.
- Mardalis. 2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal. Jakarta: Bumi Aksara.
- Moh. Nazir, 1998, Metode Penelitian. Jakarta. Ghalia Indonesia.
- Nur Chalida.dkk. (2012). Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP H. Medan : Adam Malki Medan. Jurusanmedan Fakultas kesehatan masyarakat USU. Medan.
- Nur Richana dan Titi Chandra Sunarti. 2004. “Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili” dalam jurnal J.Pascapanen 1(1) 2004: 29-37
- Nuryati, P. (2008). Hubungan antara Waktu Penyajian, Penampilan, dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang. Jurnal Gizi Unimus, 36(2), 13–26.
- Qazuini, M. 1984. Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman. Universitas Mataram. Diakses 04 Januari 2012.
- Rahayu. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R., 1995, Bertanam Wortel, Kanisius, Yogyakarta.
- Siti Zulaikah. 2002. Ilmu Bahan Makanan I. Surakarta: Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Stanton, W. J. (1994). Prinsip – Prinsip Pemasaran. Erlangga, Jakarta. Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Sudewi, Yogha dan Rita, Patriasih. 2005. Modul Mata Kuliah Cake dan Roti. Tidak diterbitkan
- Sugiyono. (2012). Populasi dan Tehnik Sampling. Sugiyono. (2012). Purposive Sampling. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2009, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Bandung : Alfabeta.
- U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Us. Wheat Associates (1983). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta, Penerbit DJamatan.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 Hlm.
- Faridah, A (2008). Patiseri. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitri. (2013, November 13). Pengertian dan Pengolahan Patiseri. Retrieved Juli 20,2019, from <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan-pengolahan-patiseri.html>
- Pendidikan.co.id. (2018, Januari Selasa). Pengertian Pastry. Diambil kembali dari Pendidikan.co.id: <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry-jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/>