

DAFTAR PUSTAKA

- Ayto, J. (2012) *The Diner's Dictionary: Word Origins of Food and Drink*. 2nd edn. Oxford: Oxford University Express.
- Aula, Lisa Ellizabet. 2011. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011*. Skripsi : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatulah Jakarta.
- Aurelia, Z., & Matita, I. C. (2025). PEMANFAATAN KACANG TUNGGAK (*Vigna unguiculata* L.) DALAM PEMBUATAN FROZEN DESSERT. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(3).
- Brown, A. (2011) *Understanding Food: Principles and Preparation*. 4th edn. California: Cengage Learning.
- Faridah, A. dkk. (2008). *Patiseri (Jilid 2)*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Goff, H. . and Hartel, R. . (2013) *Ice Cream*. 7th edn. New York: Springer.
- Handoko, S., & Tanoto, S. R. (2018). *Analisa Deskriptif Inovasi Produk Ice Cream Pada La Ricchi Ice Cream Surabaya*. Petra Christian University.
- Hartatik, Tatik. 2004. *Gambaran Daya Terima Makan Terhadap Cita Rasa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa di Perawatan Kelas II RS.Haji Jakarta*. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok
- Hedh, J. (2012) *The Ultimate Guide to Homemade Ice Cream*. New York:Sky Horse Publishing.
- Ibrahimsyah, Z., Sultani, M. and Anastasia, M. S. (1970) 'Cita Rasa Kuliner Lokal Bir Pletok Sebagai Identitas Budaya Betawi Di Jakarta (1970-2000an)', pp. 1-22.
- Ishartani, D., Kawiji, K., & Khasanah, L. U. (2012). *Produksi bir pletok kaya antioksidan*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5
- Kasih, N. P. M. (2022). *Pemanfaatan kunyit asam sebagai bahan dasar*

- sorbet: The use of tumeric and tamarind as an ingredient of sorbet. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(7), 1848-1864.
- Kholishoh, S. N., Ulfiasari, R., Kurniawan, N., & Muflihati, I. (2019). Karakteristik minuman bir pletok berkarbonasi dengan perbedaan komposisi jenis rimpangnya. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(3), 159-166.
- Kurniah, Illiyun. 2009. Faktor-faktor yang berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Childern Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta
- Muliani, L. (2017). Mempromosikan bir pletok sebagai minuman khas betawi melalui penyajian sebagai welcome drink. *Majalah Ilmiah Bijak*, 14(2), 219-235
- Moehyi, Sjahmien. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta : Bharata Niaga Media.
- Nadia Chalida Nur, Etti Sudaryati, Emawati Nasution. Konsumsi dan Daya Terima Pasien Rawat Inat Penyakit Kardiovaskular Terhadap Makanan Yang Disajikan RSUP H.Adam Malik Medan. Tahun 2012. *Jurnal Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat USU*. Medan.
- Nur, A. (2018). Gambaran Kegiatan Pastry and Bakery Section di Satoria Hotel Yogyakarta (Doctoral dissertation, Universitas Fajar).
- Nuryati P. 2008. Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Dewasa Di RS.Bhakti Wira Tamtama Semarang. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Putra, A. Y. T., Defri, I., Saputro, E. A., & Widyastuti, R. (2023). Potensi Bir Pletok Sebagai Minuman Fungsional Komersial. *AGRISAINTELIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1), 82-91.
- Permanasari, D., Sari, A. E., & Aslam, M. (2021). Pengaruh konsentrasi gula terhadap aktivitas antioksidan pada minuman bir pletok. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), 9-14.

- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5 (2), 95 - 106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Universitas Pendidikan Indonesia. (n.d.). Chapter 3: Methodology [PDF]. UPI Repository. http://repository.upi.edu/86721/4/T_POR_1906659_Chapter3.pdf
- Yudayani, N. P. M., Damiati, D., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet. *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 34-43.