

DAFTAR PUSTAKA

[1]	Adinugraha, T. E. C. (2020). Pengaruh Komposisi Malt (Flexible Dan Current Recipe) Terhadap Produksi Bir Bintang Di Pt Multi Bintang Indonesia Tbk (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
[2]	Iwanda Dhika, G. N. (2023). <i>Homemade Aromatic Bitter Berbahan Dasar Daun Kemangi</i> (Doctoral Dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
[3]	Rizkyani, E. A. (2021). Eksperimen Membuat Liqueur Berbahan Dasar Buah Salak Menggunakan Metode Percolation (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
[4]	Muhammad Zaid, N. (2023). Pembuatan Liqueur Berbahan Dasar Jeruk Bali Dan Vodka Dengan Metode Maceration (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
[5]	Maxiselly, Yudithia, et al. "Ubi Cilembu Mashed: Penguatan Ketahanan Pangan dengan Inovasi Produk Ubi Cilembu pada Masyarakat Desa Cileles." <i>Agrikultura Masyarakat Tani</i> 2.1 (2024): 35-41.
[6]	Iwanda Dhika, G. N. (2023). <i>Homemade Aromatic Bitter Berbahan Dasar Daun Kemangi</i> (Doctoral Dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
[7]	Teja Sukmana, S. E. (2017). Dasar-Dasar Pengetahuan Bar & Minuman.
[8]	Utami, N. W. A., Efendi, M. N., & Mahendra, I. W. E. (2023). Strategi Pengembangan Wine Tourism Di Hatten Wine Bali. <i>Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies</i> , 3(2), 10-16.
[9]	Yuliana, D. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Jalar. <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i> , 8(1), 12-20.
[10]	Teja Sukmana, S. E. (2017). Dasar-Dasar Pengetahuan Bar & Minuman.
[11]	Utami, N. W. A., Efendi, M. N., & Mahendra, I. W. E. (2023). Strategi Pengembangan Wine Tourism Di Hatten Wine Bali. <i>Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies</i> , 3(2), 10-16.
[12]	Yuliana, D. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Jalar. <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i> , 8(1), 12-20.