

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustinus,R. (2009). *Kembalikan Jagung Sebagai Makanan Pokok*. Kulon Progo: Kompas
- Anwar, H (2016). *Independent T Test dengan SPSS*. Jakarta: Statistikian
- Ahmadfathillah. (2016). *Perbedaan Margin dan Markup*. Jakarta: Bisnis dan Keuangan
- Arianingrum, R (2017). *Kandungan Kimia Jagung dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Uinversitas Negeri Yogyakarta
- Drajat, N. (2016). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Kediri : FKM Universitas Halu Oleo
- Deddytanzil. (2017). *Minuman Persa Taro*. Jakarta: www.resepkoki.com
- Emerald,I. (2018). *Kementan: Saatnya Potensi Pangan Lokal dikembangkan*. Bali : Nasional Republika
- Eka Asri. (2017). *Penelitian Design*. Jakarta
- Faridah, A (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Faridah,A (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Fajar, K (2019). *Cara Membaca Informasi Nilai Gizi Pada Label Kemasan*. Jakarta: Hello Health Group
- Gardjito, M. (2013). *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Gisslen,W. (2005). *Professional Baking*. Canada: John Willey & Sons,Inc
- Herdita,R. (2018). *Menikmati Sejarah Kue Pai*. Jakarta: Historia.id
- Herawati, H. (2017) *Resep Selai Pepaya Sederhana*. Jakarta: www.resepkoki.com
- Inspirasi Baking(2018). *Fungsi Telur dalam Memasak Kue*. Jakarta : PT Sriboga
- Mulyatiningsih,E. (2007). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: UNY
- Manggarayu. (2017). *Mengenal Cake Emulsifier dan Bentuk-bentuknya*. Jakarta: Resepkoki Sukses Makmur
- Pesonna Hotel Tugu Yogyakarta. (2018).*Kumpulan Resep*. Yogyakarta: Pesonna

- Putra, N. (2012). *Research and Development*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada
- Prastowo, A. (2014). *Memahami Metode-Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pelita Arruzz Media.
- Rauf, R. (2015). *Kimia Pangan*. Yogyakarta : Andi Offset
- Reily. (2019). *Penuhi Kebutuhan Domestik Pemerintah Impor Beberapa Komoditas*. Jakarta : [www.katadata.com](http://www.katadata.com)
- Rukmana. (2006). *Usaha Tani Jagung*. Yogyakarta: Kanisius
- Sofiah. (2008). *Uji Hedonik dan Uji Kesukaan Konsmen*: Jakarta: Kencana Media Group
- Suarni. (2009). *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Cookies*. Sulawesi Selatan: Badan Penelitian Serealia
- Syarbini (2013). *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: A-Z Bakery
- Tyana, N. (2011). *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Yogyakarta: Diva Press
- Utami, N (2018). *Mengenal Metode Penetapan Harga Cost Plus Pricing Method dan Cara Menghitungnya*. Jakarta: Mekari
- Thiagrajan. (2010). *Model Penelitian dan Pengembangan 4D*. Jakarta
- Wijayanti,Anti. (2019). *Metode Penelitian Research and Development*. Bandung: Academia.edu
- Wongso, W. (2012). *Kemasan Pangan Indonesia*. Bandung
- Yustinus. (2018). *Semester 1/2018 Impor Pangan Indonesia Membengkak*. Jakarta: Bisnis.com