

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang
- Anonime. 2014. Ebook pangan 2006: *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensoris) Dalam Industri Pangan*. [http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../pengujianOrganoleptik-dalam Industri-Pangan.html](http://www.tekpan.unimus.ac.id/.../pengujianOrganoleptik-dalam-Industri-Pangan.html). diakses pada 14 februari 2019 pukul 19.23 WIB
- Azelia. 2015. *Buku Resep Bogasari*. Tersedia pada <http://www.bogasari.com/>, diakses pada tanggal 13 Februari 2019 Pukul 18.45
- Azizah, Nur. 2008. *Menyajikan Makanan*. Bandung : Pustaka Raya
- Danilah, Ida. 1980. *Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan : Jakarta
- Desrosier, Norman W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi ketiga)*. Penerjemah : Muchji Mulijohardjo. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Devianti, Suci. 2010. *Analisis Pengaruh Harga Pokok Produksi CPO Terhadap Penentuan Harga Jual CPO Pada PT. Mutiara Unggul*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK* : Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Kartika, K., Bambang, P., H, Hastuti dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Kusumastuty, Ningsih, Julia (2015). *Formulasi Food Bar Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat*. Malang : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya
- Larson, Sarah., 2014, “*The Perfect Plate: Principles of Food Presentation*”, tersedia pada <http://www.escoffieronline.com/the-perfect-plate-principles-of-food-presentation/>, diakses pada tanggal 10 Februari 2019 Pukul 08.10
- Lestari, Nisa’, Sudarmanto. 2013. *Modul Tutorial Analisis Zat Gizi*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Program Studi S1 Gizi Kesehatan, Universitas Gajah Mada
- Logan, John H., 2015, “*Pentingnya Seni ‘Food Plating’ dalam dunia Culinary : Chef Yosi Warsa mengungkapkan rahasianya*”, tersedia pada

<http://www.hipwee.com/list/pentingnya-seni-food-platingdalam-dunia-culinary-chef-yosi-warsa-mengungkapkan-rahasiannya/>, diakses pada tanggal 12 Februari 2019 Pukul 22.45

- Meilgaard, M. 2000. *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Mulyatiningsih, Endang. 2011. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Mulyatiningsih, Endang. 2012. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Ningtyas, et al (2018). *Pengetahuan Nutrition Facts dan Pemilihan Makanan Kemasan Mahasiswa Obesitas antara Metode Edukasi Personal dan Ceramah*. Malang : Jurusan Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya
- Peranginangin, M. BR. 2011. *Pemanfaatan Bekatul Sebagai Bahan Makanan Berserat Pada Pembuatan Biskuit Crackers*. Skripsi. Medan: Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara
- Rahmawati, Fitri. 2010. *Materi pengemasan dan pelabelan*. Yogyakarta
- Rizka SK, Purnamadewi YL, Hasanah N (2018). *Produk Roti dalam Pola Konsumsi Pangan dan Keberadaan Label Halal dalam Keputusan Konsumsi Masyarakat (Kasus: Kota Bogor)*. Bogor : Departemen Ilmu Ekonomi Syariah, Institut Pertanian Bogor
- Sahara, Yosi (2014). *Analisis Sifat Fisik Bekatul dan Ekstrak Minyak Bekatul Hasil Fermentasi Rhizopus sp. dengan Menggunakan Inokulum Tempe*. Malang: Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya
- Sakidja. 1989. *Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK
- Soekarto, ST. 2012. *Uji Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi*. Depok: Universitas Indonesia
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia
- Syarbini H. M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: A-Z Bakery
- Tuarita, et al (2017). *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Dramaga Bogor

- Utami, Isni. 2009. *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya Dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009*. Skripsi. Jakarta : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia
- Wayne, Gisslen. (2013). *Profesional Baking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken
- Winarno, FG. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan
- Wirawati, Nirmagustina (2009). *In Vivo Study of Cereal Product from Rice Bran and Sweet Potato Flour as Functional Food*. Lampung : Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Negeri Lampung (POLINELA)