

## DAFTAR PUSTAKA

- Aan.2017. Mille Crepes, Kue Berlapis-lapis. <https://www.google.com/amp/bobo.grid.id/amp/08673927/mille-crepes-kue-berlapis-lapis>. Diakses 13 Februari 2019.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Dhilasina. Resep Mille Crepes . [resepkoki.id/resep-mille-crepes/](http://resepkoki.id/resep-mille-crepes/). Diakses pada 13 Februari 2019.
- Apriana Damaiyanti K. <https://www.google.com/amp/s/alamtani.com/beras-hitam/amp/> beras hitam kaya akan manfaat . Diakses 16 april 2019.
- Al Fajar Kemal. 2017.Cara Membaca Label Informasi Nilai Gizi Pada Kemasan Makanan. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/cara-membaca-label-informasi-nilai-gizi-pada-kemasanmakanan/>. Diakses pada 13 Februari 2019.
- Hendra Fauzi. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Hitam Terhadap Kualitas Cookies. Padang: Universitas Negeri Padang
- Gisslen Wayne. 2013. Buku Profesional Baking Sixth Edition. New Jersey; john Wiley & sons.
- Hamidah, Siti. Kokom Komariah. 2016. Resep dan Menu. Yogyakarta : Deepublist.
- Indonesia Invesment. 2017. <https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/komoditas/beras/item183?>. Diakses pada tanggal 14 Mei 2019.
- Kementrian Pertanian Badan Litbang Pertanian. 2016. <http://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2690/>. Diakses pada tanggal 14 Mei 2019.
- Kokom Komariah. Siti Hamidah. 2016. *Seni Penyajian Makan* . Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kristamtini, taryono, panji sakti basunanda, rudi hari murti. 2014. beras hitam sumber antosianin dan prospek sebagai pangan fungsional.
- Endang Mulyatiningsih, 2012. Pengembangan Model Pembelajaran. 195-198. Yogyakarta.
- Pakar Roti. <https://pakaroti.com/material/vanilla-essence>. Diakses pada tanggal 14 Mei 2019.

- Ajeng Quamila. <https://www.google.com/amp/s/hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/10-manfaat-kesehatan-beras-hitam/amp/>. Di akses pada 16 april 2019.
- Nani Ratnaningsih. 2017. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Mushlin Riadi. 2016. *Pengertian , Fungsi, Tujuan dan Jenis – jenis Pengemasan*. [Kajianpustaka.com](http://Kajianpustaka.com). 10 Mei 2019.
- Nissa Sholihah. 2015. *Susu Cair*. <http://www.kerjanya.net/faq/18004-susu-cair.html>. Diakses 13 Februari 2019.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Reni Utami Siswi.2012. *Penanganan Susu Segar dalam Menjaga Kualitas Pasca Pemerahan*.<http://livestock-livestock.blogspot.com/2012/03/penanganan-susu-segar-dalam-menjaga.html?m=1>. Diakses Februari 2019.
- Isni Utami. 2009. *Hubungan Antara Pengantara Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya Dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas 1*. Depok: Universitas Indonesia.
- Yuniarti Asri Ridha dan Mudya Dewi Afsari. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu*. Jakarta