

## DAFTAR PUSTAKA

- Andian Ari Anggaraeni, M.Sc / Fitri Rahmawati M.P / Mutiara Nugraheni, M.Si. (2017). *Lab Sheet Teknologi Pengawetan Makanan*. Yogyakarta: UNY.
- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Bogasari. 2016. *Lasagna Bayam Jamur*. [www.bogasari.com](http://www.bogasari.com). Diakses pada 21 Januari 2018 pukul 13.00 WIB.
- Endang Mulyatiningsih. (-). *RESEP MASAKAN ORIENTAL*. YOGYAKARTA: Jurusan PTBB FT UNY.
- Ekawatiningsih, Prihastuti.2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta. PTBB FT UNY
- Eniza, Saleh. 2004. *Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press.
- Femina. [www.femina.co.id](http://www.femina.co.id). Diakses pada 22 Januari 2018, pukul 20.14 WIB.
- Hamidah, Siti. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Hamidah Siti& Kokom Komariah. 2013. *Menu & Resep*. Yogyakarta: Deepublish.
- Moeloek FA. 2006. *Herbal and traditional medicine: National perspectives and policies in Indonesia*. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 5(1):293-97.
- Katering/Restoran. YOGYAKARTA: PT KEPURUN PAWANA IND / PTBB FT UNY.
- NugraheniMutiara, dkk.2010. *Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Purfita Asmaranti dan Endang Arisoesilaningsih. (2014). MUTU MIE HITAM DARI TEPUNG KOMPOSIT UMBI-UMBIAN DENGAN KACANG TUNGGAK, BERAS HITAM, DAN BEKATUL. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* , 931-938.
- Ratnaningsih, N. 2008. *Jobsheet Pengendalian Mutu Pangan*. Yogyakarta: PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- RahmawatiFitri.2009. *Pengawetan Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY. Restu Utami. (2018). *Go Kitchen*. Cikampek: Kawan.