

## DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, Agnes dkk. (2014). Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Praktik “Pembuatan Main Course dari Seafood”. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 3(1), 1-11.
- Apriliyanty, V. (2018). *Thumbprint Cookies, Solusi dan Trik Membuat Kue Kering Kalau Enggak Punya Cetakan*. Diunduh pada tanggal 16 Juni 2019 dari [www.sajiansedap.grid.id](http://www.sajiansedap.grid.id)
- Astuti, R.M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma, dan tekstur. *Teknobuga*, 2(2), 61-79.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2005). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Jakarta.
- Chayati, Ichda. (2010). *Bahan Ajar Pengujian Bahan Pangan*. Yogyakarta.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., et al. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang Hitam (*Coleus Toberosus*) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1), 304-310.
- Dharmmesta, B.S. 2005. *Strategi Penetapan Harga*. [Diunduh pada tanggal 12 mei 2019 dari www.widyo.staff.gunadarma.ac.id](http://www.widyo.staff.gunadarma.ac.id)
- Faridah, Anni. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gisslen, Wayne. (1998). *Professional Cooking 4 th Edition*. Kanada: John Wiley and Sons, Inc.
- Harlyan, L.I. (2014). *Uji t*. Jurusan Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan dan Kelautan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
- Juanda, D. & Cahyono, B. (2005). *Wijen Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Juwaedah, Ade. (2012). *Pelabelan dalam Produk Makanan*. Diunduh pada tanggal 12 Mei 2019 dari [www.file.upi.edu/direktori/fptk/](http://www.file.upi.edu/direktori/fptk/)
- Muhson, Ali. *Teknik Analisis Kuantitatif*. 1-7
- Mulyatiningsih, Endang. (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. Yogyakarta: UNY Press.

- Nafi, A., Maqdz, C.H.P. & Maryanto, M. (2018). Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2), 126-137.
- Palupi, I.R., Naomi, N.D. & Susilo, J. (2017). Penggunaan Label gizi dan Konsumsi Makanan pada Anggota Persatuan Diabetisi Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 1-8.
- Pratiwi, Gustia. (2018). *Metode Pembuatan Garnish dalam Penyajian Table Manner di Cold Kitchen untuk Menggugah Selera Makan Tamu di Hotel Santika Premire Dyandra Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Rahmawati, Fitri. (2013). *Pengemasan dan Pelabelan*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rianto, Efendi, R. & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea Mays*.L). *JOM Faperta UR*, 4(1).
- Suarni. (2004). Pemanfaatan Tepung Sorgum Untuk Produk Olahan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 23 (4), 145-151
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatn Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 63-71.
- Suarni. (2016). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum Dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 35 (3), 99-110.
- Sumarno, Damardjati, D.S., Syam, M, et al. (2013). *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Jakarta : IAARD 2013.
- Tarwendah, I.P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Triatamaja, Kristian. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya: NCS Press
- Wahidmurni. (2017). *Pemaparan Metode Penelitian Kuantitatif*. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, 1-16.
- Wikipedia. (2018). *Hallongrotta*. Diunduh pada tanggal 14 Februari dari [www.en.wikipedia.org/wiki/Hallongrotta](http://www.en.wikipedia.org/wiki/Hallongrotta)
- [Woran, R., Ilat, V. & Mawikere, L. \(2014\). Penentuan Harga Jual Produk dengan Metode Cost Plus Pricing pada UD.Vanela. \*Jurnal EMBA\*, 2\(2\), 1659-1669.](#)
- Zubair, Anas. (2016). *Sorgum Tanaman Multi Manfaat*. Bandung: Unpad Press.