

DAFTAR PUSTAKA

- Al Arif, Nur Rianto. 2010. *Dasar-Dasar Pemasaran Bank Syariah*. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Ani Faridah. 2008. *Patiseri jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.Dikdasmen.
- Anonim. 2007. *Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Edisi Pertama. Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Anonim.2010. *Pemanfaatan Buah Pisang*. [http://gajahpesing.kabarku. Com /Tulisanku/Pemanfaatan-Buah-pisang-10727.html](http://gajahpesing.kabarku.Com/Tulisanku/Pemanfaatan-Buah-pisang-10727.html). Diakses: 2 September 2017.
- Anonim. 2014. *Kategori Pangan*. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 6 Maret 2014 pukul 12.01 WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Amstrong & Kotler. 2004. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. (Edisi ke-12, Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Ciptono, Fandy. 2000, *Strategi Pemasaran*. Andi Offset, Yogyakarta.
- David, Fred R. 2002. *Manajemen Jasa*. Edisi Kedua. Andy offset. Yogyakarta.
- Dean, John. 2007. *Soft Bread*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fandy, Tjipton, 2000. *Manajemen Jasa*. Edisi Kedua. Andy Offset, Yogyakarta.
- Forster., 2003 “*Kandungan Pisang Kepok Buah pada pisang kepok*”, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian BadanPenelitian dan Pengembangan Pertanian 2008.
- Gittinger, J.P. 1986. *Analisis Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian*. Universitas Indonesia. (UI Pres). Jakarta.
- Hidayat, N. dan Suhartini, S. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya : Trubus Agrisarana.

Id.wikipedia.org/wiki/Asam_Asetat. Diakses tanggal 15 Juni 2016.

Kasmir & Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Cetakan ke Delapan. Jakarta: Kencana.

Mulyanti S., 2005. *Teknologi Pangan*, Trubus Agri Sarana, Surabaya.

Murdani,H. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Demedia Pustaka.Hal-52.
<http://www.bukabuku.com/browses/product/9789790820197/rahasiamembuat-roti-manis-html>. Diakses tgl 19 Mei 2018.

Nurmalina R, Sarianti T, Karyadi A. 2009. “*Studi Kelayakan Bisnis*”. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). *Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.

Pramono, Peni, R (2012). “*Brand Atau Merk Kunci Sukses Usaha*” cetakan pertama Jakarta :PT. Elex Media Komputindo Kompas Gramedia.

Rahardi, F dan Hartono, R. 2003. *Agribisnis Peternakan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rangkuti, Freddy. 2001. *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis* PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Rangkuti, Freddy. ((2009). Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Rofikah. 2013. *Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Untuk Pembuatan Edible Film*. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.

Royani, F. 2012. *Substitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake*. Proyek Akhir. Yogyakarta: Fakultas Teknik.Universitas Negeri Yogyakarta.

- Satuhu S. Dan A. Supriyadi. 2008. *Budidaya Pisang*. Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Peebar Swadaya.
- Setyo, E. dan Noor Lilik. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Soewitomo, Sisca. (2007). *Chinese Food Favorit*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soewitomo, Sisca. (2014). *Step By Step 85 Resep Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evvaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Sufi, S. Y. 2006. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran (Konsep, Strategi, dan Kasus)*. Cetakan ke-1. Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisti, Andriana Putri Christiana. 2011. *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.