

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R.. Waysima. 2009. *Evaluasi sensori produk pangan*. Edisi 1. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Faridah A, Asmar Y, Liswanti Y. 2008. *Patiseri jilid 1*. Jakarta : Depdiknas
- Anonim. 2014. *Kategori Pangan*. Indonesia: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 6 Maret 2014 pukul 12.01WIB di <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-daun-cincau-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>.
- Basu S, 2008. *Manajemen Pemasaran Modern*. (edisi 2), Yogyakarta : Penerbit Liberty- Yogyakarta
- Cravens, W, David.1996. *Pemasaran Strategis*. Jilid 1. Terjemahan, Lina Salim. Edisi Ketiga, Cetakan Pertama, Erlangga, Jakarta.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. New York
- Fiani, M. 2012. “*Analisis Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti kecil Toko Roti ganep’s di Kota Solo*”. *Jurnal Manajemen Pemasaran*. Vol. 1, No. 1, Hal. 1-6. Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.,
- Gisslen, W. 2005. *Professional Baking 4th edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*.Oxford: Heitienann Professional Publish Ltd.

- Hasanah, H.Jannah. A.Fasya.G A.2012.*Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (Manihot Utilissima Pohl)*. Jurnal Alchemy.Vol.2 No(1),hal 68-79.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science*. Technology and Engineering Volume 1. CRC Press. USA.
- Kartika et. al. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi Universitas Gajah Mada.
- Keegan Warren J. 1996. *Manajemen Pemasaran Global. Jilid 1*. Alih Bahasa, oleh Alexander Sindoro, Prenhallindo, Jakarta.
- Kolter dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. Edisi ke 13 Jakarta: Erlangga.
- Kolter, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1 dan 2. Jkarta : PT Indeks Kelompok Gramedia
- Lingga, P.1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Penebar Swadaya
- Mochantoto, S. (1999). *Pengelolaan makanan untuk Sekolah Kejuruan Kelompok Pariwisata*. Bandung: Angkasa
- Mudjajanto, Setyone dkk, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyadi. 1997. *Akutansi Manajemen: konsep, manfaat dan Rekayasa*. Edisi 8. STIE-YKPN. Yogyakarta
- Murti, T. W. dan Hidayat, T. 2009. *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju*. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture. 34 (1) : 10-15.

- Rampengan VJ. Pontoh dan Sembel DT. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung pandang
- Soekarto ST. 2012. *Penelitian organoleptic untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Soenarso, Soehardi. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung: ITB.
- Sultantry, Rubianti dkk. 1985. *Kimia pangan*, Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Negeri Bagian Timur, Makassar.
- Susilawati,S. Nurdjanah, dkk. 2008. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Singkong*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Volume 13(2): 68 – 72.
- Us. Wheat Associates (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta, Penerbit DJamatan
- Winarno FG. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.