

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo, 2012. *“Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 dan Overview Industri Tepung Terigu Nasional”*. Jakarta
- Astawan, Made. 2009. *“Panduan Karbohidrat Terlengkap”*. Jakarta, PT Gramedia Pustaka.
- BA, YB Suhardjito. 2006. *“Pastry dalam Perhotelan”*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Churchill. Ghilbert A, 2005. *“Dasar – dasar Riset Pemasaran”*, alih bahasa Andrianti dkk. Jakarta: Erlangga.
- Dameria, Anne. 2007. *“Color Basic : Panduan Dasar Warna untuk Deasainer & Industri Grafika”*. Jakarta : Link & Match Graphic
- Hajirur, R. 2010. *“Mixing (Pencampuran Bahan). (online). (<http://www.ajierohman.co.cc/2010/06/mixing.html>)”*, diakses pada tanggal 22 juli 2022.
- Hanggana, Sri. 2006. *“Prinsip Dasar Akuntansi Biaya”*. Mediatama: Surakarta
- Hartono, J. 2005. *“Analisis dan Desain Sistem Informasi : Pendekatan Terstruktur, Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis”*. Yogyakarta: Andi.
- Hubarat, B.W. 2012. *“Analisa Sistem Tatniaga Komoditas Brokoli Di Desa Tugu Utara, Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bogor” Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indarto. 2010. *Hidrologi*. PT Bumi Aksara. Jakarta
- Ketaren, S. 1986. *“Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan”*. UI Press, Jakarta.
- Manulang . (1996). *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Moreno, L.A. dkk. 2006. *“Anthropometric Body Fat Composition Reference Values In Spanish Adolescents. The Avena Study”*. European Journal of Clinical Nutrition 2006 6, 191-196. www.mature.com/ejcn.
- Mustakim, I. 2013. *“Optimasi Proses Pembuatan Mie Sorgum Kering dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda”*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Inastitut Pertanian Bogor.

- Ningrum, Lestari 2017. “*How The Panelisis Votes Chicken Turkey and Duck. International Journal of Innovative. Science and Research Technology*” Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: -2165. www.ijisrt.com .
- Purwastuti, Tri Palupi Prihendah dan Putriningrum, Esti Nurtjatrukmi. 2015. “*Tres Leches Cake Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*”. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahayu, W.P 2001. “*Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*”. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor: Bogor.
- S . Munawir. 2004. *Analisis Laporan Keuangan*, Edisi Ke-4, Liberty, Yogyakarta. Ikatan Akuntansi Indonesia (IAI). 2004. “*Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK)*”. Jakarta:Salemba Empat.
- SNI 01-3728-1995, “*Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*”
- Soekarto TS & Hubeis M. 2000. “*Metodologi Penelitian Oragnoleptik*”. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Stone ,G,A et al 2004 “*Tranformasional Versus Servant Leadership A Differenct in Leader Focus*”. The Leadership & Organisation Defelopment Jurnal.
- Supriyono, R.A.(2001), “*Sistem Pengendalian Manajemen*”, Buku Dua, Edisi Pertama, BPFE-UGM, Yogyakarta
- Syarbini . 2013 . Referensi Komplet a-z *Bakery Bahan , Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakerpreneur*. (Cetakan ke-1) PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 25 hal
- Tabloit, Desiana Prasetya 2019 Formulasi pembuatan *churros*
- Udayani, N.W.L 2018. “*Tinjauan Kualitas Fisik dan Bakteriologis Air Pancuran Beji di Desa Penetahan Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Tahun 2018*”. (Karya Tulis Ilmiah), Denpasar. Politeknik Kesehatan Denpasar, hal. 4-5.
- Watts et, All.1989. “*Basic Sensory Methods for Food Evaluation*”. Canada : University of Manitob
- Winarno. F. G. 2004. “*Kimia Pangan dan Gizi*”. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuniarifin, H, Bintoro VP, Suwarastuti A. 2006. "*Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*". Journal Indon Trop Anim Agric. 31 (1) : 55-60.