

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati, Santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, Ph, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional, 1992. Vanili serbuk bahan pewangi makanan yang mengandung vanili dengan penambahan lainnya yang diizinkan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Beladia, Intan. 2015. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup (Dessert) pada Praktek Kerja Industri. Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Chaniago. 1980. Analisis permintaan cengkeh untuk industri rokok kretek. Bandung: Tesis SPS –IPB.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan Jakarta : Bharata.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Gizi. 2015. Daftar Komposisi Bahan Makanan Jakarta : Bharata.
- Fithrah Iqlimia Fahmi. 2015. Analisis Kualitas Pudding Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.
- Indonesia, Standar Nasional. "Gula sebagai bahan makanan." Badan Standardisasi Nasional, Jakarta (2010). SNI 3140.3:2010.
- Lakitan, Benyamin. 1996. Fisiologi Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman. Jakarta: PT. Raja Grafindo Parsada.
- Santoso Hyronimus Budi, 2006. Kapulaga. Yogyakarta: Kanisius.