

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. 2011. Garam dan Gula dalam Adonan Roti. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. <http://www.Femina.co.id/article/garam—gula-dalam-adonan-roti> (diakses 15 agustus 2016)
- Anonym. Buku Dasar Bread, Cake, and Cookies. www.SinarYong.com
- Asih, Nofitry. 2009. Hubungan Penilaian Cita Rasa Makanan Dan Reaksi Obat Dengan Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Tuberkulosis Paru Di RSUP. Dr Hasan Sadikin Bandung. Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung.
- Devaga, M., Munyatul, I., dan Kamaliah, U. 2010. Peranan *modified cassava flour* (MOCAF) sebagai bahan substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan mie dalam Upaya Mengurangi Impor Gandum Nasional. Program Kreativitas Mahasiswa gagasan tulis. Institute pertanian bogor. Bogor
- Malka. Bakpia Pathok 3 Rasa. <https://cookpad.com/id/resep/261139-bakpia-pathok-3-rasa>
- Matz, S.A. (1992). Bakery Technology and Engineering, 3th Edition. Van Nostrand Reinhold. Texas.
- Meilgaard, dkk, 2000. Sensory evaluation techniques. Boston: CRC.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharata. Jakarta.
- Oktaviana, P. 2016. Pembuatan Dan Pemasaran Bakpia Kering Dengan Isian Waluh Atau Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch*). Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan. Politeknik Negeri Jember.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Purbani, D. 2011. Proses Pembentukan Kristalisasi Garam. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. <http://www.oocities.org/trisaktigeology84/garam.pdf>.
- Purnomo, H. 1990. Kajian Mutu Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Bogor. Skripsi. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Puspawati., N. N. dkk, 2016. Introduksi pengolahan ubi jalar ungu (*ipomea batatas poiret*) menjadi bakpia di desa Negari kecamatan banjarangkan Kabupaten klungkung. Bali
- Rahzarni . 2009. Teknologi Roti dan Kue. Buku Ajar. Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
- Rahzani. 2010. Teknologi Pengolahan Roti dan Kue Buku Kerja Praktek Mahasiswa (BKPM). Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh. Payakumbuh.
- Royani, F. 2012. Subtitusi Tepung Kacang Hijau Pada Produk Brownies Roll Cake, Pound Cake dan Fruit Cake. Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Rustandi, D. 2009, Roti. Seri Pelatihan UKM. Bogasari. TISM. TBK. Bogasari Flour Mills. Jakarta.
- Sari, S. P. 2013. Laporan Tugas Akhir Pengolahan Bakpia di Perusahaan Bakpia Pathuk 25 Yogyakarta. Politeknik Pertanian Universitas Andalas. Payakumbuh
- Soegeng, Santoso. 2004. Kesehatan & Gizi. Jakarta : PT. Bumi Aksara
- Stanton, William J. 2001. Prinsip Pemasaran. Erlangga. Jakarta
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Swastha, Basu dan Irawan. 2005, Manajemen Pemasaran Modern, Liberty, Yogyakarta.
- Syarbini, H., M. 2016. 3 Alasan Penggunaan Garam Dalam Pembuatan Roti. Surakarta. <http://a-zbakery.com/2016/05/08/fungsi-garam-dalam-pembuatan-roti/> (diakses 15 agustus 2016)
- Wikipedia, 2016. Bakpia Pathuk. http://id.wikipedia.org/wiki/Bakpia_pathuk .
- Wikipedia, 2016. Coklat. [http://id.m.wikipedia.org/wiki /gula](http://id.m.wikipedia.org/wiki/gula) (diakses 15 agustus 2016)
- Wikipedia, 2016. Gula. <http://id.m.wikipedia.org/wiki/istimewa:history/gula> (diakses 15 agustus 2016)
- Wikipedia, 2016. Keju. <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Istimewa:History/Keju> (diakses 28 agustus 2016)

Wikipedia, 2016. Minyak Masakan.
https://id.m.wikipedia.org/wiki/Minyak_masakan (diakses 28 agustus 2016)