

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, F.N., Ryani, M.E.I., Kuncoro, D.K.R., Sitania, F.D. 2018. “*Pengolahan Produk Olahan Buah Naga Merah Kaltim Yang Cocok Dipasarkan Dengan Sistem Usaha Gerobak Waralaba*” *Journal Industrial Services*. Vol.3 No.2
- Anonim^a. 2018. Mengenal Tiga Jenis Tepung Terigu dan Kegunaannya: *KumparanFOOD*. <https://kumparan.com/@kumparanfood/mengenal-tiga-jenis-tepung-terigu-dan-kegunaannya>. [31 Desember 2018]
- Anonim^b. 2014. Apa sih Bread Improver? Dan Merk Apa yang Sudah Bersertifikat Halal MUI?: *Diary Depresiku*. <http://hestyyismyname.blogspot.com/2014/12/apa-sih-bread-improverdan-merk-apa.html>. [04 Desember 2018]
- Anonim^c. 2014. Shortening: *Happy With Cooking*. <https://hwcboga.blogspot.com/2014/04/shortening.html>. [31 Desember 2019]
- Anonim^d. 2011. Resep Bakpao Tuna: *Bogasari*. <http://www.bogasari.com/en/recipe/resep-bakpao-tuna>. [4 Desember 2018]
- Anonim^e. 2017. Begini Cara Memilih Gula Pasir yang Benar Untuk Dikonsumsi: *Inspirasi Baking*. <http://www.inspirasibaking.com>. [24 Agustus 2019]
- Agne, E.B.P., Hastuti, R., Khabibi. 2010. “*Ekstraksi dan Uji Kestabilan Zat Warna Betasianin dari Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) serta Aplikasinya sebagai Pewarna Alami Pangan*”. Dalam *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 13. Hal 53 – 56.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Persyaratan Mutu Roti Manis (SNI 01-3840-1995). Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Syarat Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2006). Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Telur Konsumsi (SNI 3926-2008). Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 3751-2009). Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium (SNI 3556-2010). Jakarta. Dewan Standarisasi Nasional

- Cahya, D. 2014. *Character Pao (Charpao)*. Surabaya: Tiara Aksa
- Emil, S. 2011. *Untung Berlipat dari Bisnis Buah Naga Unggul*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Kotler, P., Amstrong, G. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Edisi ke 12 Jilid 1. Jakarta. Erlangga
- Kristanto, D. 2008. *Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Edisi Revisi. Depok: Penebar Swadaya
- Koswara, S. 2009. “*Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek): Teknologi Pengolahan Roti*”. eBookPangan.com
- Kusumawati, M. 2017. Gula Pasir: *Kerjanya*. <http://www.kerjanya.net/faq/17928-gula-pasir.html>. [1 Januari 2019]
- Pangestika, W. 2019. Strategi Pemasaran 4P dan Cara Penerapannya Dalam Bisnis: *Jurnal by Mekari*. <https://www.jurnal.id/id/blog/strategi-pemasaran-4p-cara-penerapannya-dalam-bisnis/>. [29 Agustus 2019]
- Wijaya, W. Tanpa Tahun. *Rainbow Pao (Perencanaan Pendirian Usaha Bakpao)*. Hal 1 – 2.
- Wikipedia. 2017. Bakpao: *Wikipedia Indonesia*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Bakpao>. [30 Desember 2018]