

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, D. S. (2009). Buku pintar membuat kue kering. Demedia.
- Anni, F. dkk. (2008). Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. <https://123dok.com/document/wyeweg7y-patiseri-jilid-kelas-anni-faridah-dkk.html>
- Cecilia, C., & Setiawan, G. K. (2021). *Choux Au Craquelin* Aneka Kreasi *Choux Au Craquelin* dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia. 2(1), 200–212. <https://repository.penerbiteureka.com/id/publications/354714/choux-au-craquelin-aneka-kreasi-choux-au-craquelin-dengan-cita-rasa-jajanan-trad>
- Christina Wisti (2011) Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipoema Batatas Poiret). Universitas Nergri Semarang. Available at: <https://123dok.com/document/rz3xdx8z-pembuatan-kering-tepung-jalar-ungu-ipoemabatatas-poiret.html>.
- Dr. Dewi Juliah Ratnaningsih, S.Si., M. S., & Dr. R. Bagus Fajriya Hakim, S.Si., M. S. (2019). Modul 01 Prinsip Dasar Penyajian Data. <https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/MSIM4310-M1.pdf>
- Fernando, D. (2022). Jenis-jenis Cream Pastry | Belajar Baking. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/doni72548/6296227dce96e5375f588802/jenis-jenis-cream-pastry-belajar-baking>
- Gusnadi, D. et. all. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Harry T. Lawles et al.2010.*Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Editions.Springer*
- Hermawan, D., Mahasiswa, S., Tata, P., Fakultas, B., Universitas, T., Surabaya, N., & Bahar, A. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Sift Organoleptik Mie Telur. *Yudisium Oktober. Tahun*, 02(1), 25–33.
- Hidayah, Meddiati Fajri Putri, N. (2021). Inovasi Pembuatan Pie Susu Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(2), 141–147. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i2.27964>
- Jagad. (2023). Pengertian Hipotesa : Fungsi, Macam Jenis, Karakteristik, Syarat dan Langkah-Langkahnya. Jagad.ID. <https://jagad.id/pengertian-hipotesa/#:~:text=Hipotesa Kerja %28H1%29> Sedangkan jenis hipotesa ini merupakan,akan dipakai sebagai dasar untuk penyelidikan informasi

penelitian.

- Jyantika, P. A. A. P. dan I. G. A. N. T. (2018). Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS. CV Budi Utama. https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=NaCHDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR5&dq=penelitian+eksperimental+menurut+ahli+&ots=1kksWkhwHJ&sig=pRT8tVbEfuLIGw5hlcKvv1N5woE&redir_esc=y#v=onepage&q=penelitian+eksperimental+menurut+ahli&f=false
- Kemenkes, R. (2017). Data Komposisi Pangan Indonesia. Kemenkes. <https://www.panganku.org/id-ID/view>
- M Ahmad Heruka, et al. Analisis Konsumen Terhadap Pembelian Susu Sapi Segar di Kota Surakarta (2023). *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*. Vol 7 (1) hal 292-301.
- Maligan M Jaya, et al. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis Di Kota Malang (2018). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (06) hal 86-93.
- Manoppo, I. C., Manado, P. N., Pariwisata, J., Studi, P., & Perhotelan, M. (2019). Inovasi Pembuatan Kue C Houx Dengan Penambahan Bahan Charcoal Sebagai Alternatif Menu Dessert. *Sains Terapan*.
- Mardiah, M., Nur'utami, D. A., & Novianti, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*, 3(2), 69. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i2.61>
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nisaa, S. T. (2021). "Kenali lebih dalam Pengertian dan Klasifikasi tentang 'patisserie.'" *Kompasiana*. <https://www.kompasiana.com/syifaatsn/605011ddd541df16c73b55c2/kenali-lebih-dalam-pengertian-dan-klasifikasi-tentang-patisserie>
- Nurdin, I. dan S. H. (2019). *Metodologi Penelitian Sosial*. Media Sahabat Surabaya.
- Nurjayantiani Basfain. (2021). *Pengertian Studi Pendahuluan*. https://www.academia.edu/7218460/Pengertian_Studi_Pendahuluan
- Pendidikan, J., Inggris, B., & Keguruan, F. (2022). TREN MAKANAN SEBAGAI DAMPAK GLOBALISASI TERHADAP PERTUKARAN BUDAYA. 3, 2020–2023.
- Phillip, kotler dan K. L. K. (2016). *Manajemen Pemasaran edisi 12 Jilid 1 & 2*. Jakarta: PT. Indeks.
- Purwono.2008.*Kacang Hijau*. Depok :Penebar Swadaya.
- Putri, A. L. E. (2019). Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai Bahan Substitusi Pada Pembuatan Mypoofy. 9–31.

- Putri, Juanita. et al. (2023). Penggunaan Santan Kelapa dan *Whipped Cream* dalam Pembuatan Es Krim Berbasis Terung Belanda dan Biji Saga. *Agricultural Science and Technology*, 22(42-50).
- Rasio, V., Jumlah, A. D. A. N., & Cream, W. (2014). Pembuatan es krim ubi jalar ungu (.).
- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *Tata Boga*, 03(1), 141–148. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6530/7295>
- Ririn Handayani. (2020). Metodologi Penelitian Sosial. Trussmedia Grafika. https://www.researchgate.net/publication/340663611_Metodologi_Penelitian_Sosial
- Rochmah, M. M. et al. (2019) „Karakteristik sifat kimia dan organoleptik churros tersubstitusi tepung beras dengan tepung ubi“, *J. Pangan dan Gizi*, 9(1), pp. 53–64.
- Safira, D. (2020). Wisata Kuliner Di Surabaya. Universitas Airlangga Repository, 1–37.
- Saifuddin, Azwar.2019. Metode Penelitian.Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sarwono, Jonathan.2014. Rumus-Rumus Populer Dalam SPSS 22 Untuk Riset Skripsi.Yogyakarta. Andi Yogyakarta.
- Sayuti, I., Wulandari, S. and Sari, D. K. (2013) „Penambahan Ekstrak Ubi Jalar Ungu (50 Ipomoea batatas var . Ayamurasaki) Dan Susu Skim Terhadap Organoleptik Yoghurt Jagung Manis (Zea mays L . Lactobacillus acidophilus DAN Bifidobacterium sp .“, *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, (2011), pp. 399–410.
- Setiawan, E. A., Si, M., Nurhayati, H. A., Si, M., Nurhayati, H. A., Si, M., Penyunting, S., Mammudahtusaadah, A., Si, M., Penyunting, A., Juwaedah, A., Pd, M., Lasmanawati, D. E., Si, M., Yogha, D. S., Si, M., Hj, D., Setiawati, T., Pd, M. M. M., ... November, S. (2014). *Jurnal pendidikan tata boga*. 3(1).
- Setiawan, Ade (2023). Uji Lanjut Duncan: Memahami dan Menerapkan dalam Pengujian Perbedaan. <https://www.smartstat.info/materi/rancangan-percobaan/perbandingan-rata-rata/uji-lanjut-duncan.html>.
- Srihari, Endang et al. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. ISSN :1411-4216.
- Sugiyono. (2018). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Supriyono. 2011. Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPFE.

- Tjoandra, L. (2022). *Happy Baking* (I. Hardiman (ed.); 2nd ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Utami, S. N. (2021). Uji Anova: Pengertian, Syarat, Fungsi, Tujuan, dan Langkahnya.
<https://www.kompas.com/skola/read/2021/08/05/163826269/uji-anovapengertian-syarat-fungsi-tujuan-dan-langkahnya>
- World Tourism Organization. (n.d.). Yearbook of Tourism Statistics, Compendium of Tourism Statistics and data files (2018) International tourism, number of arrivals.
<https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.ARVL?end=2016&start=1995>.
- Yuli, Y. and Riswandari, E. (2017) „Analisis Penentuan Harga Jual Berdasarkan Metode Cost-Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing“, *Jurnal Akuntansi Bisnis*, 4(2), pp. 100–113. Available at: <https://journal.ubm.ac.id/index.php/akuntansibisnis/article/view/421>.
- Yunita. (2019). *Gambaran Pola Makan Dan Perubahan Status Gizi Anak SDN 10 Sumerta Denpasar*. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/2847>