

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto & Surjani Diah. 2010. *Rahasia Membuat Cheesecake*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Anindita Putri. 2012. Hubungan Tingkat Pendidikan Ibu, Pendapatan Keluarga, Kecukupan Protein & Zinc Dengan Stunting Pendek Pada Balita Usia 6-35 Bulan Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang.
- Artaty dan Anggiet Marita. 2015. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam *Oryza sativa* L.indica Substitusi Tepung Terigu.
- Chotimah dan Chusnul Siti. 2009. Peranan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dalam Proses Pembuatan Yogurt. *Jurnal Ilmu Peternakan* .
- Darwin. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Faradila Cut Dyah Eka, Yanti Marni Rizky, dan Ramayanti. 2015. *Pengertian Zat Gizi dan Kesehatan, Bahan Makanan dan Zat Gizi, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Derajat Kesehatan, Hubungan Gizi dan Kesehatan*. Retrieved from www.idbiodiversitas.com.
- Faridah Anni, Kasmita, Yulastri, Asmar, Yusuf, dan Liswati 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Harjanti dan Wisnu Sabdaninggar. 2013. Pembuatan Yoghurt Kacang Merah *Phaseolus vulgaris* L Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L Sebagai Pewarna Alami.
- Hasan. 2006. *Analisis Penelitian Data dengan Statistik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Indriani. 2017. *HOME MADE BAKING*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Indriani, Lanny, dan Hazar Siti. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Air Perasan Buah Jeruk Lemon Citruslimon (L.) Osbeck dan Madu Hutan Terhadap *Propionibacterium Acne*.

- Indrawati Veni dan Putri Retno Andita. 2016. *Pengaruh Proporsi Gula Pasir Terhadap Sifat Organoleptik Sirup Belimbing Wuluh*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Kalukningrum. 2012. Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Mocaf.
- Kubro. 2017. *Mudah dan Enaknya Manfaat Yoghurt untuk Kesehatan*. Retrieved from www.dokterbabe.com.
- Lingga. 2012. Gampang dan Pasti Langsing.
- Maitimu Centhya Victorin, Legowo A.M, dan Mulyani Sri. 2009. Ilmu dan Teknologi Susu.
- Mustofa. 2009. Retrieved from <http://blog.beswandjarum.com>.
- Sanjaya. 2014. Pengembangan Aplikasi Rekomendasi Diet Berbasis Android.
- Sari dan Fajar Oktarina. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan*. Bogor: Central Library of Bogor Agricultural.
- Sekaran. 2011. *Research Methods For Bussines*. Jakarta: Salemba Empat.
- Setiawati. 2017. *Pengertian Appetizer, Main Course, dan Dessert Beserta Contohnya*. Retrieved from www.ilmubahasainggris.com.
- Sholihah. 2017. *Whipped Cream*. Retrieved from www.kerjanya.net.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. *Metode penelitian pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryono, Purwadi, dan Thohari Imam. 2013. *Addtion of Porang Flour Amorphopallus onchopillus and Chilling Storage for Yoghurt Drink Quality*.
- Susianto. 2014. *Vegan itu Mudah*. Jakarta: Noura Books.
- Setyaningsih Dwi, Apriyantono Anton, dan Sari Maya Puspita. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor: IPB press.

Widarti, Purnomo Hari, dan Rosyidi Djajal. 2012. *Studi Tentang Preferensi Konsumen, Sifat Fisiko Kimia dan Nilai Organoleptik Sei Daging Babi adal Kupang Nusa Tenggara Timur*.10. Malang: Sains Peternakan.

