

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson,E.N. 2005. *Everyone Eats: Understanding Food and Culture*. USA: New York University Press
- Bartono,PH, dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Penerbit ANDI
- Brown,Amy. 2011. *Understanding Food: Principles and Preparation, Fourth Edition, International Edition*. USA: Wadsworth CENGAGE Learning
- Budi Sutomo. 2008. Kue Bapel Kismis, <http://budiboga.blogspot.com/2008/11/kue-bapel-kismis.html>, diakses 21 maret 2011
- Burhan Bungin. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Pt RajaGrafindo Persada
- Chendhawati. 2010. *Roti Modern*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Civitello,Linda. 2008. *Cuisine and Culture: a History of Food and People*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons,Inc
- Cosman, Felicia. 2009. *Osteoporosis*. Yogyakarta:B first
- Elcom. 2010. *Seri Belajar Kilat SPSS 17*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Elysa Qinah. 2009. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir dan Tepung Ketan Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik Serta Daya Simpan Dodol Ubi Jalar Ungu. Tugas akhir Sarjana Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Endang & Tedy. 2011. Mengenal Baking Powder, Baking Soda, Cream of Tartar, Cake Emulsifier & Ragi,

- <http://justtryandtaste.blogspot.com/2011/06/mengenal-baking-powder-baking-soda.html>, diakses 9 juni 2011
- Ervia audina munthe. 2011. Viskositas, <http://erviaudina.wordpress.com/2011/02/28/viskositas/>, diakses 10 Juni 2011
- Getut Pramesti. 2011. *Spss 18.0 Dalam Rancangan Percobaan*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Handrawan Nadesul. 2008. *Cara Sehat Menjadi Perempuan*. Jakarta: PT Kompas media nusantara
- Henny Tisnowati, Musa Hubeis dan Hartrisari Hardjomidjojo. 2008. "Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti", *Jurnal MPI* Vol. 3 No. 1, p.55-56
- Info Kuliner. 2011. Mengenal Aneka Bahan Kue. <http://resepmasakanindonesia.info/aneka-bahan-kue/>, diakses 15 Februari 2011
- Inti Krisnawati. 2009. *Olahan Ubi untuk Bayi dan Balita*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Kittler, Pamela Goyan dan Kathryn P. Sucher. 2007. *Food and Culture, Fifth Edition*. USA: Wadsworth Publishing
- Kuswo Wahyono. 2006. Reservoir Engineering, http://www.migas-indonesia.net/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=757&Itemid=42, diakses 10 juni 2011
- Levi Adhitya Chan. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka
- Lulu zafira maurizka. 2010. Kue Bapel, http://wongusing.blogspot.com/2010_06_01_archive.html, diakses 21 maret 2011

McWilliams, Margaret. 2007. *Food Around the World : a Cultural Perspective*. Upper Saddle River: Pearson Education, Inc

McWilliams, Margaret. 2008. *Foods : Experimental Perspective*. Upper Saddle River: Pearson Education, Inc

Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, Angkatan 2005. 2008. *Kue Indonesia Dalam Tampilan Modern*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Martinus. 2008. Ingredient Of Bakery, http://indonesianbakeryrecipes.blogspot.com/2008_08_17_archive.html, diakses 1 Desember 2010

Nawari. 2010. *Analisis Statistik Dengan MS Excel 2007 Dan SPSS 17*. Jakarta: Elex Media Komputindo

Nurwahyuni Idayati, Fl. 2008. *Garnish*. Yogyakarta: Kanisius

P. Joko Subagyo. 2006. *Metode Penelitian Dalam Teori Dan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Peter C. Kurniali dan Nugroho Abikusno. 2007. *Physical Intelligence series Healthy Food for Healthy People*. Jakarta: Elex Media Komputindo

PT. CNP. 2009. Baking Powder, <http://citranatapramana.com/about-us/baking-powder>, diakses 9 juni 2011

Ruslianti dan Clara M. Kusharto. 2007. *Sehat dengan makanan berserat*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka

Sekaran, Uma. 2006. *Metodologi Penelitian untuk Bisnis Edisi 4 Buku 1*. Jakarta: Salemba Empat

- Sekaran, Uma. 2006. *Metodologi Penelitian untuk Bisnis Edisi 4 Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat
- Singgih Santoso. 2009. *PL Menguasai Statistik dgn SPSS STATISTICS 17.0 17 + CD*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Suharsimi Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Sutrisno Koswara. 2006. Lebih Akrab dengan Kue Basah, http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/LEBIH_AKRAB_DENGAN_KUE_BASAH.pdf, diakses 05 Februari 2011
- Sokol, Gail. 2006. *About Professional Baking*. USA: Thomson Delmar Learning
- Themmy Yuni. 2010. Pengaruh Jumlah dalam Terigu terhadap Parameter, <http://www.scribd.com/doc/51903708/roti-tpp-2-themmy>, diakses 10 Juni 2011
- Tina Ramli. 2010. http://www.kemana.com/books/hobbies/cooking-food-wine/kreasi-kue-bapel.html?__store=en&__from_store=en, diakses 13 Juni 2011
- Vandenbroucke, John. 2010. "Dairy Powder in Bakery Products", *Kulinologi Indonesia The Science of Cooking Vol II*, p.57
- Wade, Carole dan Carol T. 2008. *PSIKOLOGI*. Jakarta: Erlangga
- WAHANA KOMPUTER. 2010. *Membangun Warnet dan Game Center Sendiri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI
- Wardiyanta. 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: Penerbit ANDI

Wichiandy, 2006 Info Wafel, <http://www.indoforum.org/showthread.php?t=4447>, diakses 15 Oktober 2010

Wied, H.A. 2006 Khasiat Ubi Jalar, <http://www.pitoyo.com/mod.php?mod=publisher&op=viewarticle&artid=10> diakses 28 Oktober 2010

YB Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI

Yefri Chan. 2010. Kadar Air Basis Basah dan Kadar Air Basis Kering, <http://yefrichan.wordpress.com/2010/08/04/kadar-air-basis-basah-dan-kadar-air-basis-kering/>, diakses 10 Juni 2011

Zainal Mustafa EQ. 2009. *Mengurai Variabel Hingga Instrumentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

