

DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, T. S. dan Betty, D.S. (2008). *Bahan Ajar Kuliah Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Alfianika, Ninit. (2016). *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Anwar, Suroyo. (2012). *Pemahaman Individu*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Ariani. (2015). *Pengetahuan Bahan Makanan dan Minuman*. Malang: Bookmart
- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Prkatik*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arnold, Dave (2014). *Liquid Intelligence : The Art and Science of The Perfect Cocktail*. US: W.W Norton & Company, Inc
- Astuti, Dian Wuri. (2014). *Cepat Tuntas Kuasai Kimia*. Jogjakarta: Indonesia Cerdas
- Asvita, Silvia Mara, Berawi, Khairun Nisa, (2016). *Efektivitas ekstrak terong belanda untuk menurunkan kadar glukosa dan kolestrol darah pada pasien obesitas*. Majority.vol 5(1),102-103.
- Cranberry, 2020. *Drugs.com*. Diakses pada 13 Februari 2021.
- Darmadi, Hamid. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan dan Sosial*. Bandung: Alfabeta
- Difford, Simon. (2013). *Diffordsguide Cocktails: The Bartender's Bible*. London: Sauce Guides
- Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, UM Surabaya. (2020).*Jeruk Nipis*. Diperolah pada 30 Agustus 2020, dari <https://fkip.um-surabaya.ac.id/2020/08/25/jeruk-nipis/>
- I Gusti Nyoman W. (2016). *Bartending & Mixology*. Denpasar: Penerbit Andi
- Isdarmanto. (2016). *Pengetahuan Bartending Mixing Drink*. Yogyakarta: Gerbang Media Aksara.

KEMENPERIN. (2020). *Industri Masih Berkontribusi Tinggi*. Diperoleh pada 9 September 2020, dari <https://kemenperin.go.id/artikel/21704/Lampau-19-Persen-Pada-Kuartal-I-2020,-Industri-Masih-Berkontribusi-Tinggi>

KEMENPERIN. (2019). *Analisis Perkembangan Industri*. Diperoleh pada 10 September 2020, dari www.kemenperin.go.id

Kumalaningsih, dan Suprayogi. (2006). *Taramillo (Terung belanda)*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

Martin, Scott C. (2015). *The SAGE Encyclopedia of Alcohol: Social, Cultural, and Historical Perspectives*. New York: Sage Publications, Inc

Morganthaler, Jeffrey (2014). *The Bar Book : Element of Cocktail Technique*. California: Chronicle Books

NCCIH. (2016). *Cranberry*. Diperoleh pada 10 September 2020, dari <https://www.nccih.nih.gov/health/cranberry>

Noble, Karyn. (2016). *The World's Best Drinks*. Australia: Lovely Planet Publication.

Sanjaya, Wina. (2014). *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana Prenada Group

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Sugiyono (2016). *Metode Penelitian (Pendekatan, Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung; Alfabeta

Whiley, Matt (2017). *The Modern Cocktail: Innovation + Flavour*. Nottingham: Jacqui Small

Wibawanty, Diannisa. (2019). *Variasi Perbandingan Sari Wortel dengan Sari Terung Belanda dan Konsentrasi Terhadap Karakteristik Produk Jelly Drink*. Master Thesis, Univ. Pasundan. Diperoleh pada 30 Agustus 2020, dari http://repository.unpas.ac.id/43600/1/DIANNISA%20WIBAWANTY_143020147_TEKNOLOGI%20PANGAN.pdf

Windia, Dini. (2016). *Pedoman Cerdas Rangkuman Pengetahuan Alam Lengkap*. Depok : Huta Publisher

<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160123153952-277-106184/kenapa-orang-indonesia-doyan-nongkrong-di-bar>. Diunduh pada 30 Agustus 2020.

<https://www.jpnn.com/news/kaya-antioksidan-manfaat-cranberries-untuk-kesehatan>
Diunduh pada 6 Oktober 2020

<https://www.gurupendidikan.co.id> Diunduh pada 6 Oktober 2020

<https://www.kompas.com/skola/read/2020/01/08/060000069/jumlah-penduduk-indonesia-2020?page=all> Diunduh pada 6 Oktober 2020



