

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2008). SNI 3547.2-2008. *Kembang Gula-Bagian 2: Lunak*, 2,8-12.
- Bretherton, C. & Raines, K. (2015). *Desserts : All the classic, plus creative variations (400 recipes)*. DK Publishing.
- Cahyono, B. (2008). *Sukses budi daya stroberi dipot dan perkebunan*. Andi Publisher.
- Cahyono, B. (2009). *Buku terlengkap sukses bertanam buah naga*. Pustaka Mina.
- Gisslen, W. (2017). *Profesional baking* (5th ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Hamad, A., & Kristiono, K. (2013). Pengaruh penambahan sumber nitrogen terhadap hasil fermentasi nata de coco. *Jurnal Momentum Universitas Wahid Hasyim*, 9(1), 62-65.
- Nursela, I. (2017). Pengaruh waktu simpan buah naga merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan perbandingannya dengan ekstrak jahe (*Zingiber Officinale*) terhadap karakteristik mix juice. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Rayner, T. (2018). *Simple and moist cake* (7th ed.). Kawan Pustaka.
- Safari, A., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2016). Biji chia : Karakteristik gum dan potensi kesehatannya chia seeds: Mucilage characteristic and its health potential. *Jurnal Pangan*, 25(2), 137–146.
- Shah, K. A., MB. Patel, RJ. Patel and PK, Parmar. (2010). *Mangifera indica* (mango). *Pharmacognosy Review*, 4(7) : 42 -48.
- Sugitha, I. M., Puspawati, N. N., & Wiadnyani, S. A. (2016). Optimasi pembuatan keju lunak tradisional (soft cheese) dengan penggunaan kulit batang tanaman rampelas (*Ficus Ampelas*) dan bakteri asam laktat sebagai koagulan alami. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana*.
- Syukur, & Widya Iswara, M. (2015). Mengenal buah naga. *Publikasi Balai Pelatihan Pertanian Jambi*, 1–16.
- The Culinary Institute of America. (2015). *Baking and pastry : Mastering the art and craft* (3rd ed.). John Willey & Sons In.
- Wemischner, Robert. (2010). *The dessert architect*. Cengage Learning.