

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, D. S. (2012). *Bakpao* (A. Kharie (ed.); 1st ed.). Demedia.
- Anggi, A. (2021). Penggunaan gori sebagai bahan dasar abon nabati. *Metode Penelitian*.
- Durrand, F. (2008). *How To Make Easy Fruit Filling for Pie*.
<https://www.thekitchn.com/recipe-easy-fruit-filling-for-68853>
- Epriliati, I., Hariyadi, P., & Apriyantono, A. (2002). (*Inocarpus edulis Forst.*) I] [*Chemical Composition of Gayam (Inocarpus edulis Forst.) Seed and Functional Properties of Its Starch*] Metode A . *Komposisi Kimia Biji Gayam Bahan dan Alat*. XIII(2).
- Faridah, A. (2008). PATISERI JILID 1. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (1st ed.).
- Gisslen, W. (2017). *The Professional Baking 7th Edition* (7th ed.). WILEY.
- Hesthiati, E. (2019). *KEANEKARAGAMAN HAYATI TANAMAN BUAH LANGKA INDONESIA*. LEMBAGA PENERBIT UNAS.
- Kusuma, S. T. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*.
- Lucia, N., & Fredricka, M. (2018). *Pemanfaatan Mucilage Okra Terhadap Mochi*.
<https://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1512>
- Masnidar, L. N. (2017). Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*, 14, 1–17.
<https://doi.org/10.1021/ja01626a006>
- Mulyana, N. (2018). PEMBERDAYAAN INDUSTRI KECIL KUE MOCHI OLEH DINAS KOPERASI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN KOTA SUKABUMI PROVINSI JAWA BARAT. *Pembangunan Pemberdayaan Pemerintahan*, 3, 152.
- Nurwicaksono, B. D. (2018). *ANALISIS KESALAHAN BERBAHASA INDONESIA PADA TEKS ILMIAH MAHASISWA*. 2.
- Saputri, T. A. (2016). *Uji Organoleptik Kue Stik Dari Kombiasi Tepung Terigu Dan Tepung Gayam Dengan Perbandingan Berbeda*. 1.
- Saputro, B. (2017). Manajemen Penelitian Pengembangan (Research & Development) bagi Penyusun Tesis dan Disertasi. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). Research Methods For Business A Skill Building Approach. *Encyclopedia of Quality of Life and Well-Being Research*, 3336–3336. https://doi.org/10.1007/978-94-007-0753-5_102084
- Soekriman. (2021). *Ukuran Pemusatan Data Statistika*. Statmat.
- Sotyati, S. (2016). *Gayam , Flora Identitas 2 Kota yang Kian Langka*.
<https://www.satuharapan.com/read-detail/read/gayam-flora-identitas-2-kota-yang-kian-langka>
- Sugar, I. (1959). *Icing And Frosting And CakeE Decorating Make Easy* (1st ed.). Imperial Sugar.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Sutarjana, J. (2013). *1200-resep-masakan-dan-kue-legendaris* (p. 436).
- Syukri, A. (2009). Pengenalan Evaluasi Sensori. *Praktikum Evaluasi Sensori*, 1–42.

- Wawo, albert husein, Setyowati, N., Utami, ning wikan, & Lestari, P. (2019). *Mengenal Gayam : Tanaman Multimanfaat*.
- Wiati, W. (2021). *Kue Dan Snack Legendaris Untuk Jualan*.
- Yustika, I. (2021). *Fungsi Sistem Indera Manusia Perspektif Sains Terintegrasi Al-Qur'an dan Hadits*. 6(2).

