

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianti, A. Z., & Lasmanawati, E. (2017). Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 3(1), 20–30.
- Aprillia, V. P., & Kusumandyoko, T. C. (2021). Perancangan Buku Food Photography. *Jurnal Barik*, 3(1), 145–156.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Azzahra, D. A. (2021). 10 Rekomendasi Tempat Makan Croffle Hits di Jakarta, Sudah Coba? <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dhiya-azzahra/tempat-makan-croffle-hits-di-jakarta/10>
- Chandrawibowo, N. (2017). *Proses Produksi Dan Pengawasan Mutu Produk Pastry Kitchen Di Crowne Plaza Hotel Semarang*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Christine, M., & Situmeang, I. V. O. (2017). *Representasi Egoisme Poster Anti Perburuan Ilegal Organisasi World Wildlife Foundation*. 2, 329–369. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/semiotika/article/view/1166>
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking*. RR Donnelley & Sons Company.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (seventh ed). Wiley.
- Kompas. (2020). Apa Itu Waffle? Makanan Khas Negara Mana dan Sejarahnya. <https://travel.kompas.com/read/2020/05/28/173500327/apa-itu-waffle-makanan-khas-negara-mana-dan-sejarahnya?page=all>
- Mardi. (2013). *Pengaruh Kadar Garam Dapur Terhadap Sifat Fisik Dan Nilai Organoleptik Daging Olahan (Pastirma)*. Universitas Mataram.
- Marta, R. F., & Monica William, D. M. W. (2016). Studi Terpaan Media Pemasaran Melalui Posting Instagram Terhadap Ekuitas Merek Pelanggan Sumoboo! *Jurnal Komunikasi Untar*, 8(1), 68–82.
- Mauludi, M. R., Achmad, S. H., Gusnadi, D., & Telkom, U. (2021). Pemanfaatan Buah Alkesa (*Pouteria Campechiana*) Sebagai Pemanis Dan Pewarna Alami Dalam Pembuatan Produk Pancake. *E-Proceeding of Applied Science*, 7(5), 1603–1614.
- Pinem, R. J., & Purbawati, D. (2018). Praktik Pelatihan Foto Produk Untuk Kinerja Pemasaran Produk Pada Usaha Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Diponegoro. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 08(January), 563–568.
- Prasetyo, H. A., & Winardi, R. (2020). Perubahan Komposisi Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Pada Pembuatan Tepung Dan Cake Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Agrica Ekstensia*, 14(1), 25–32.
- Prayitno, S. A., Tjiptaningdyah, R., & Hartati, F. K. (2018). Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Kukus dari Proporsi Tepung Mocaf dan Terigu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 21–27. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10162>
- Priyanti, S. S. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press Darussalam.
- Saputra, F. T. (2018). Evaluasi Total Solid Susu Segar Peternak Tawang Argo Berdasarkan Standard Nasional Indonesia. *TERNAK TROPIKA Journal of*

- Tropical Animal Production*, 19(1), 22–26.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtapro.2018.019.01.3>
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Deepublish.
- Tiofani, K. (2021). *Sejarah Croffle Yang Sedang hits, Dari Mana Asalnya?* Kompas.Com.
<https://www.kompas.com/food/read/2021/07/13/191100275/sejarah-croffle-yang-sedang-hits-dari-mana-asalnya-?page=all>
- Widiastini, N. M. A., Arini, R. P., & Andiani, N. D. (2014). Pengemasan makanan lokal sebagai produk wisata kuliner di Bali. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(2), 121–133.
- Yoshua, S. O. (2017). *Penggunaan Putih Telur Dalam Pembuatan Pastillage*. Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Zhang, Z., & Zhu, K. (2021). Diverse and specific clarification question generation with keywords. *The Web Conference 2021 - Proceedings of the World Wide Web Conference*, 2, 3501–3511. <https://doi.org/10.1145/3442381.3449876>

