

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah & Andriani R. (2013). Pengolahan Black Beauty Cake di Pastry The Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 4(1): 35-52.
- Alija, J., & Talens, C. (2013). New Concept of Desserts With No Added Sugar. *International Journal of GastroFood Science*. 1(2012): 116-122.
- Cahyana, C., & Artanti., G. D. (2014). *Dessert (Hidangan Penutup)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah.
- Migoya, & Francisco. (2012). *The Elements of Dessert*. Canada: John Wiley & Sons, Inc. <https://www.wiley.com/en-ie/The+Elements+of+Dessert-p-9780470891988>.
- Prapti Rr. L., & Rahoyo. (2018). Dampak Bisnis Kuliner Melalui Go Food Bagi Pertumbuhan Ekonomi Di Kota Semarang. *Dinamika Sosial Budaya*. 20(2): 120-133.
- Sari, I. N. (2021). Peran Pastry dan Bakert Terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(2), 36-50. DOI : <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.21789>.
- Susanti, S. (2016). *Pembuatan Produk Dessert Mousse Dengan Menggunakan Biji Barley Sebagai Pengganti Gelatine*. Batam: UIB Repository.
- Undang Undang republik Indonesia No. 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi Wilayah VIII. (t.thn.). <https://ldikti8.ristekdikti.go.id/2019/02/05/undang-undang-republik-indonesia-nomor-12-tahun-2012-tentang-pendidikan-tinggi/>. Di Akses Pada 12 Oktober 2021.