

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.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (seventh ed). Wiley.
- 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.
- 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.