

DAFTAR PUSTAKA

- Associates, U. W. (1983). *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta: Djambatan.
- Cahyadi, W. (2006). . *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi aksara.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gisslen, W. (1994). *Professional Baking*. New York.
- Goeltom, A. D. (1998). *Bandung Sebagai Pusat Wisata Kuliner*. Jakarta.
<http://eprints.uny.ac.id/9312/2/BAB%201%20-09512134014.pdf>.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/33837/3/Chapter%20II.pdf>.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34813/3/Chapter%20II.pdf>.
<https://foursquare.com/top-places/bandung/best-places-red-velvet-desserts>.
- Kirana. (2013). *Cake Red Velvet Yang Melegenda*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Margiyanto, E. (2007). *Budidaya Tanaman Sawi*.
- Meilgaard, M. C. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Florida : CRC Press.
- Michael, G. (2009). *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Moehyi. (1992). *Pengembangan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharta.
- Nasiru, M. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Palacio. (2009). *Introduction to Food Service*. .: Pearson Education Ohio.
- Patriasih, R. d. (2005). *Modul Kuliah Patiseri*. Bandung: tidak diterbitkan.

- Qazuini, M. (1984). *Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman*. Mataram: Universitas Mataram.
- Seto, S. (2001). *Pangan dan Gizi*. Bandung: Institusi Pertanian Bogor.
- Sinaga. (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diktat Pelatihan Gizi Untuk Anak Sekolah*. Jakarta: Yayasan Gizi Kuliner.
- Stanton, W. J. (1994). *Prinsip – Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Syarbini, M. (2013). *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf.
- Syarbini, M. (2015). *Cake Preaner*. Solo: Metagraf.
- Tintondp. (2015). *Hidroponik wick system*. Jakarta.
- Wahyuningtias, D. (2015). THE APPLICATION OF DRAGON FRUIT PEELS AS A DYE IN RED VELVET CAKE. *Penelitian*, 5.
- Wijaya, C. d. (2009). *Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Winarno. (1995). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, N. (2007). *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Andi.
- Zulnaidi. (2007). *Metode Penelitian*. Medan: Universitas Sumatera Utara.