

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachman Arief. (2005). Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Anni Faridah, dkk (2008). Patiseri jilid I . Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Ekawatiningsih, P, dkk. Restoran Jilid 1 untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008.
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Prawesthi, F. T. and Komariah, K. (2020) ‘Fortifikasi Daging Ikan Tilapia Pada produk Inovasi Fissubaga Pancake Berbasis Pangan Lokal Di Yogyakarta’, pp. 1–8.
- Roring, L. A 2016. Pengaruh Susbtitusi Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*L.) Terhadap Karakteristik Pancake. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Unud.
- Sihite, Richard.2000. Food product (Dasar-Dasar Tata Boga). Surabaya: Penerbit SIC. Sudira, B.P.1996. Tata Boga
- Soekresno. (2000). Management Food and Beverage Service Hotel. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Subakti, A. G. (2014). Analisis kualitas pelayanan di restoran saung mirah, bogor. Binus Business Review, 5(1), 49–56.
- Syamsul Rijal. 2000. Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran. Kerjasama Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Selayar.
- Utomo, Pipit Adi.2015. Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Sari Bit. Semarang : Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.