

Daftar Pustaka

- Ananto Diah Surjani. (2009). *buku pintar membuat Cake*. Jakarta Selatan : Penerbit DeMedia.
- Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., & Nurhayati, A. (2014). **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*
- Ekawatiningsih, Prihastuti.2008. **Bahan Pangan**. Yogyakarta : Penerbit PTBB FT UNY
- Krisdianto Lia Djoen (2014). *Japanese Roll Cake : Resep Sehat dan Lezat*, Jakarta : Penerbit Dunia Kreasi.
- Marsum (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Pusparini, A. L. (2020). **Roll Cake Beong (Roll Cabe) Sebagai Kudapan Meningkatkan Konsumsi Ikan Pada Milenial.** *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*
- Raharja Kristian Triatmaja (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya : NSC Press.
- Sriani, I. M. (2016). **Peranan bagian administrasi di food and beverage product department syariah hotel Surakarta.**
- Subakti Agung Gita. (2014). **Analisis Kualitas Pelayanan Di Restoran Saung Mirah**, Bogor. *Binus Business Review*.
- Suhardjiito (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sutomo Budi (2008), *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Penerbit Kriya Pustaka.
- Suwithi Ni Wayan. (2008). *Akomodasi Perhotelan*. Jakarta : Penerbit Esensi.
- Tuwendi Hadi (2016). *64 Resep Bolu Gulung Lezat Istimewa*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka.
- Tyana Ika (2013). *Aneka Naknan Masakan Jepang Lezat dan Menggoda*. Yogyakarta : Penerbit Flash Book