

DAFTAR PUSTAKA

- Andrew, P. (2020). *Jangan Dibuang, Ini 5 Manfaat Biji Durian*. makanabis.
<https://www.makanabis.com/post/article/jangan-dibuang-ini-5-manfaat-biji-durian>
- Apriliyanty, V. (2019). *Menurut Para Chef, Ini Trend Kuliner dan Pastry di Tahun 2019 yang Bakal Jadi Hits*. SajianSedap.
<https://sajiansedap.grid.id/read/101598524/menurut-para-chef-ini-trend-kuliner-dan-pastry-di-tahun-2019-yang-bakal-jadi-hits?page=all>
- AsikBelajar.com. (2018). *Kuesioner / Angket pada Teknik Pengumpulan Data menurut Sugiyono*. AsikBelajar.com.
<https://www.asikbelajar.com/kuesioner-angket-pada-teknik-pengumpulan-data-menurut-sugiyono/>
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). KEBIJAKAN PUBLIK YANG PRO PUBLIK. *KELAYAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PANGAN ALTERNATIF : ASPEK NUTRISI DAN TEKNO EKONOMI*, 4, 37 - 45.
- Hermawan, W. (2019). *Nagasari*. TribunNewsWiki.
<https://www.tribunnewswiki.com/2019/07/04/nagasari>
- Nanatimisela. (2017). *Kue Nagasari*. Budaya Indonesia. <https://budaya-indonesia.org/Kue-Nagasari>
- NN. (2020). *Yuk Kenali Kue Nagasari*. Indonesian Chef Association.
<https://indonesianchefassociation.com/article/content/yuk-kenali-kue-nagasari>
- PENGUJIAN ORGANOLEPTIK (EVALUASI SENSORI) DALAM INDUSTRI PANGAN*. (2006). EBOOKPANGAN.COM.
- Ridwan. (2019). *Filsafat Nagasari*. Harian Temanggung.
<http://www.hariantemanggung.com/2019/01/filsafat-nagasari.html>
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2018). *MUTU RENDEMEN DAN UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG CABAI (Capsicum annum L.)*.
- Sistanto, Sulistyowati, E., & Yuwana. (2017, Maret). Jurnal Sain Peternakan Indonesia. *Pemanfaatan Limbah Biji Durian (Durio zibethinus Murr)*

sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah, 12(1), 1-15.

Tabriani, F. (2013). *Analisis Kualitas Produk Surabi Berbasis Organoleptik Pada Pedagang Di Kota Bandung*, 49-63.

Taruh, F., Purbopuspito, J., & Kineapon, H. (n.d.). *UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN BERBAGAI FORMULA GULA DAN AIR JERUK DALAM PEMBUATAN SELAI APEL GRANNY SMITH (MALUS DOMESTICA,L.)*.

Tarwendah, I. P. (2017). *JURNAL REVIEW: STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORIS DAN KESADARAN MEREK PRODUK PANGAN*, 5(2), 66- 73.

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014, Mei 01). Uji Kesukaan Hasil *UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH*, 5(1), 57-65.

