

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2006. Pembuatan dan pengolahan Apem. Jakarta : Bumi Aksara.
- Barliba, R. D. (1994). Pengelolaan Nira Nila Kelapa Untuk Produk Fermentasi Na De Coco, Alkohol, Dan Asam Cuka. Manado: Balai Penelitian Kelapa.
- BPOM RI. 2014. Topik Sajian Utama: Menilik Regulasi Minuman Beralkohol di Indonesia. InfoPOM - Vol. 15 No. 3 Mei - Juni 2014.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu
- Endang, N., Mulyana, Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar - Pasar Tradisional Kabupaten Bantul.
- Hadisantoso, 1993. *Makanan Tradisional yang memiliki Kandungan Gizi dan Keamanan yang baik*. Makalah disajikan dalam Seminar pengembangan pangan tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan. Jakarta.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press.
- Haryanti, P., Karseno, dan Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. Universitas Jenderal Sudirman. Jurnal Pembangunan Pedesaan, Desember. Volume 12.
- Hastuti, P., Kartika, B. dan Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi bahan pangan*. Yogyakarta.
- Ilyas, S. 2013. Evaluasi Kualitas Spermatozoa Dan Jumlah Turunan Mencit (*Mus musculus L.*) (F1) Setelah Pemberian Tuak. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung.
- Jamali, A., Mustafha, Z., & Ismasil, R. (2009). *Pola Dan Faktor Yang Mempengaruhi Peminum Minuman Keras Remaja*. Malaysia: Mal J Soc and Space.
- Lutony. (2007). *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Marwanti. 2000. *Pengertian Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adi Cita.
- Natori, M. (2001). *A Guidebook for Tourism-Based Community Development*. Japan: Daiah.
- Paula, F. (2008). *Exploring the Fundamental of Baking Science 2ndEd*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Pratiwi, R. 2010. Modifikasi Pati Garut Dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (Autoclaving-Cooling) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. Skripsi Tidak Diterbitkan. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor.

- Rumokoi, M. (1990). Manfaat Tanaman Aren (Arenga Pinnata Mer). Manado: Balai Penelitian Kelapa.
- Sartono. (2012). *Racun dan Keracunan*. Jakarta: Widya Medika.
- Sastrayuda, G. 2010. "Handout Mata Kuliah Concept Resort and Leisure, Strategi Pengembangan dan Pengelolaan Resort dan Leisure".
- Suter, I. (2014). Pangan Tradisional Potensi dan Prospek Pengembangan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*.
- Syarbini, M. (2013). Referensi Kompelt A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan Ke-1). Solo: 3 Serangkaian Pustaka Mandiri
- Trimulyono, H. 2008. Penerimaan Konsumen Terhadap Minyak Goreng Curah Yang difortifikasi Vitamin A. Skripsi. Bogor: Tidak Diterbitkan.
- Yusa, N. M., & Suter, I. K. (2013). Kajian Pangan Tradisional Bali Dalam Rangka Pengembangannya Menjadi Produk Unggulan Di Kabupaten Gianyar.