

REFERENCES

- Anonim. 2011. *Talas*. <http://www.deptan.go.id/ditjentan/admin/rb/Talas.dpf>
Diakses tanggal 25 April 2021
- Azizah, U. 2009. *Polimer Berdasarkan Sifat Thermalnya*. Chem-is-Try.Org.
- Borg, W. R., & Gall, M. D. (1983). *Educational Research: An Introduction* new york: Longman
- Cwitasari, Y.; Sudiastuti,; Sudrajat. (2015). *Penentuan Masa Kadaluarsa Getuk Berbahan Pewarna Alami Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Dan Daun Pandan (Pandanus amarylifolius Roxb.) Berdasarkan Uji Organoleptik Dan Karakterisasi. Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul Vol. 1 No. 1 September 2015 : Samarinda.* <https://fmipa.unmul.ac.id/files/docs/Yuliani%20Cwitasari.pdf>. Retrieved April 30 2021.
- Faridah, A., S.Pada, K., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. IPusnas.
- Farthing, S. (2015). *Research design in urban plannin: A student's guide*. SAGE.
- Harmayani, E, Umar, S., & Murdijati, G. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri I*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Koswara, S. 2014. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bgian 1 : Pengolahan Umbi Talas*. UNSAID. Bogor
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2016. *Marketing Managemen*, 15th Edition, Pearson Education,Inc.
- Lestari, Sari., Utami. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Yogyakarta Gajah Mada University Press
- Luthfiyyah, Atsarina. (2018). *Resep Gethuk Lindri*. Retrieved June 30, from <https://resepkoki.id/resep/resep-getuk-lindri/>
- Maharani, Y. (2011). *Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat*.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa

- Pinhuo. (2016, August). *Innovation in Food Development*. New Foods, New Consumers: Innovation in Food Product Development , 4.
- Rohmiatriarsih, Mimi. (2019). *Filosofi Gethuk Khas Jawa yang Enak Menggugah Selera*. Retrieved July 22, from <https://m.fimela.com/lifestyle/read/3888356/filosofi-gethuk-khas-jawa-yang-enak-menggugah-selera#:~:text=Gethuk%20merupakan%20makanan%20ingan%20yang%20terbuat%20dari%20singkong%20atau%20ketela%20pohon.&text=Umumnya%2C%20gethuk%20memiliki%20rasa%20manis,dengan%20tampilan%20yang%20menarik%20hati>
- Sugiyono. (2009). *Metode. Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukmadinata, N. S. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Suryana. (2010). *Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: UPI.