

DAFTAR PUSTAKA

- Haine, W. Scott (1998). *The World of the Paris Café*. JHU Press.
- Helwa. (2015). Perbedaan antara tart dengan tartlet. Diakses dari <https://dimzpastry.blogspot.com/2015/11/perbedaan-pie-tart-tartlet-dan-tarte.html>
- Herlina. (2021). Kehadiran café hidangan penutup di Indonesia. Diakses dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/leni-herlina/nikmati-hidangan-penutup-mix-budaya-di-cafe-dessert-indonesia-1/3>
<https://www.beautynesia.id/wellness/8-dessert-lezat-dan-kekinian-ini-viral-di-indonesia-sepanjang-2021-bisa-tebak/b-242906>
- Kotler. (2000). *Bisnis kuliner*. AWAZ Diakses dari https://eprints.ums.ac.id/30313/2/Bab_1.pdf
- Livianca. (2018). Perbedaan antara butter cake, chiffon, dan sponge cake. Diakses dari <https://kumparan.com/kumparanfood/apa-bedanya-sponge-cake-chiffon-cake-dan-butter-cake-1543503125714883314/full>
- Mahardika. (2020). Pengertian Café Dessert. Diakses dari Full coffeeroast <https://fullcoffeeroast.com/what-is-a-dessert-cafe/> pp. 1–5. ISBN 0801860709. Diakses dari <https://archive.org/details/worldofpariscafe0000hain/page/n5/mode/2up>
- Reynilda. (2020). Paris Brest pengertian. Diakses dari <https://rumahmediagrup.com/paris-brest/>
- Santosa . (2021). 8 Dessert Lezat dan Kekinian Ini Viral di Indonesia Sepanjang 2021 Diakses dari
- Siti. (2015). Bab II: karakteristik Brownies. Diakses dari <https://eprints.umm.ac.id/81077/3/BAB%20II.pdf>
- Tiofani.(2022).Apaitu Miles Crepes. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2022/10/06/213300575/apa-itu-mille-crepes-krep-berlapis-krim-asal-perancis->
- Wardana. (2019). Teori perilaku konsumen Diakses dari https://www.academia.edu/72487216/Ebook_Teori_Perilaku_Konsumen_pdf