

DAFTAR PUSTAKA

- A, D. W., & Sulasmi. (2002). *Warna: Teori dan Kreativitas Penggunaannya*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Akhyar, F. (2017). *Pengaruh Lemak Terhadap Kualitas Eclairs* (Issue September). Padang : Universitas Negeri Padang.
- Alpern, B. (2017). *Steam In Bread Baking*. <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2017/02/28/steam-in-bread-baking>. [Diakses Tanggal : 4 Mei 2021].
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- Anam, C., & Handayani, S. (2010). *Mi Kering Waluh (Cucurbita moschata) Dengan Antioksidan dan Pewarna Alami*. Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture, 25(1), 72.
- Anggraini, A. R., & Oliver, J. (2019). *Pola Makan Lansia*. Journal of Chemical Information and Modeling, 53(9), 1689–1699.
- Arsa, M. (2016). *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Jurnal, 1–12.
- Astuti, R. M. (2015). *Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna*. Journal Unnes 2(2), 61–79.
- Asty, W., & Mayaroh, Y. (2016). *Analisis Kualitas Kue Sus Dengan Penambahan Ikan Patin*. Sumatera Barat : Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Atmoko, T. P. H., & Krestanto, H. (2017). *Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu, 8, 287–295.
- Atom. (2011). *Cooking For Energy. Lekker Snack and Cookies*. <http://writecooklove.blogspot.com/2011/01/fungsi-bahan-bahan-yang-digunakan-dalam.html>. [Diakses Tanggal 1 Juni 2021]
- Barbanti, D., & Pasquini, M. (2005). *Influence of cooking conditions on cooking loss and tenderness of raw and marinated chicken breast meat*. LWT - Food Science and Technology, 38(8), 895–901.
- Beatrice, M. (2010). *Steam Oven Cooking : Effect Of Different Relative Humidities On Physical Characteristics, Water Status And Sensorial Quality Of Turkey Meat*. Italy : University of Parma.
- Budiati, I., Susianto, Y., Adi, W. P., Ayuni, S., Reagan, H. A., Larasaty, P., Setiyawati, N., Pratiwi, A. I., & Saputri, V. G. (2018). *Profil Generasi Milenial Indonesia*. Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan

Perlindungan Anak Pencetak.

Cahill, L. E., Pan, A., Chiuve, S. E., Sun, Q., Willett, W. C., Hu, F. B., & Rimm, E. B. (2014). *Fried-food consumption and risk of type 2 diabetes and coronary artery disease: A prospective study in 2 cohorts of US women and men*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(2), 667–675.

Cahyana, C., & Arianti, G. D. (2014). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta (LPP Press).

Cronk, L. (2011). *Churros: a secret history*. The Prima. <http://theprisma.co.uk/2011/07/17/churros-a-secret-history/>. [Diakses Tanggal : 15 Oktober 2020].

Davis, R. J. (2005). *Churros and Method for Making Same*. 1(19), 1–4.

Dharmayanti, L. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2* (1st ed.). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses* (P. Latifah & Aisha (eds.)). Jakarta : PT. Remaja Rosdakarya.

Faridah, A., Pada, K. S., Yuliasri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2 untuk SM* (Vol. 53, Issue 9). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Fellow, A. P. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practise* (2nd ed). Woodread. Pub. Lim. Cambridge. England.

Gisslen, W. (2005). *Professional Baking* (4th ed.). Wiley.

Isleroglu, H., Kemerli, T., Sakin-Yilmazer, M., Guven, G., Ozdestan, O., Uren, A., & Kaymak-Ertekin, F. (2012). *Effect of Steam Baking on Acrylamide Formation and Browning Kinetics of Cookies*. *Journal of Food Science*, 77(10), E257–E263.

Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). *Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu*. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41.

Kusnandar. (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat.

Laisma, A. (2018). *Variasi Konsentrasi Bubur Buah Black Mulberry (Morus Nigra L.) Dalam Produk Churros Berbasis Tepung Umbi-Umbian*. Bandung : Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.

Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). Jakarta : PT Remaja Rosda Karya.

Megawati, M., & Muhartono. (2019). *Konsumsi Minyak Jelantah dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan*. *Kesehatan*, 8(2), 259–264.

Metty, M. (2014). *Bahan Ajar Roti*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press).

- Nugraheni, M. (2010). *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan*. Yogyakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pemula, M. C. (2016). *Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Permatasari, M. D. (2019). *Optimasi Formulasi Dan Karakteristik Sensori Churros dengan Tepung Biji Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.) Yang Difermentasi*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Katolik Soegijapranata.
- Putra, K. K. (2018). *evaluasi Pelaksanaan Perjanjian waralaba Pada Bisnis Churrios Menurut Peraturan Pemerintah No. 42 Tahun 2007*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Katolik soegijapranata.
- Pylar, E. . (1979). *Baking Science Technology Vol I dan Vol II*. SiebelPublishingCompany.
- Rismunandar. (2001). *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Rochmah, M. M., Sofa, A. D., Oktaviys, E. E., Muflihati, I., & Affandi, A. R. (2019). *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(1), 74.
- Ryan, D. T., Erickson, M., Fischer, N., Lahey, L., & Wheele, M. (2009). *Baking and Pastry- Mastering The Art Craft* (2nd ed.). Wiley.
- Sahertyan, A. (2017). *Pengaruh Proporsi Butter Dan Margarine Terhadap Karakteristik Creamcheese Cake Setelah Penyimpanan Beku Selama Satu Minggu*. [Skripsi]. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.
- Setiati, D. T. (2018). *Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (*Cucumis Sativus* L .) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas Dan Daya Terima*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015a). *Dasar Meteologi Peneltian* (Ayup (ed.)). Yogyakarta : Literasi Media Publishing.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015b). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta : Literasi Media Publishing.
- Sugiyono. (2015). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.
- Syarbini, M. H. (2013). *Referensi Komplit A-Z Bakery*. Surakarta : PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syeiny. (2015). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Churros Dengan Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Beras*. [Skripsi]. Jakarta : Universitas Bina Nusantara.
- The Perfect Loaf. (2015). *Baking with Steam in Your Home Oven*. An Elite

- CafeMedia Food. <https://www.theperfectloaf.com/baking-with-steam-in-your-home-oven/>. [Diakses Tanggal : 26 Mei 2020].
- Unknown. (2017). *Fungsi Penambahan Garam dalam Pembentukan Sifat Produk Pangan*. Bogor : PT. Media Pangan Indonesia.
- Vittadini, E., Rinaldi, M., Chiavaro, E., Barbanti, D., & Massini, R. (2005). *The effect of different convection cooking methods on the instrumental quality and yield of pork Longissimus dorsi*. *Meat Science*, 69(4), 749–756.
- Weiss, T. J. (1983). *Food Oils and Their Uses*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut., 23(7), 257–258.
- Wibowo, C. A. (2018). *Churros, Tren Kuliner Lama Yang tak Tenggelam Zaman*. Churrosdelicio.Com. <http://churrosdelicio.com/2018/08/16/churros-tren-kuliner-lama-yang-tak-tenggelam-zaman/>. [Diakses Tanggal : 3 November 2020].
- Wihenti, A. I. (2016). *Kadar Air, Tebal, Berat Dan Tekstur Biskuit Coklat Akibat Perbedaan Transfer Panas* (Vol. 152, Issue 3). Semarang : Universitas Diponegoro.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, A. (2018). *Pengaruh Lama Pengeringan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Pada Pembuatan Rendang Jamur Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Wulansari, P. D. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (Zea Terigu Terhadap Kualitas Choux Pastry*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Negeri Semarang.