

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfianika, N. (2018). *Buku Ajar Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia* (1st ed.). Deepublish.
- Aliza. (2011). *Variasi Egg Tart* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Ambarini. (2015). *Kue Kering Ekonomis* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Andie, & Hadi. (2015a). *Kue Kering Terpopuler* (1st ed.). Kawan Pustaka.
- Andie, & Hadi. (2015b). *Kue Lezat Minim Alat* (1st ed.). Kawan Pustaka.
- April Sintia, N., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Arfinindya, R., & Handajani, S. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie. *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 126–134.
- Asnur, L. (2021). *Tata Boga 1 (Makanan Nusantara)* (1st ed.). Qiara Media.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan* (1st ed.). Deepublish.
- Ayustaningawrno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Sri, M. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan* (1st ed.). Deepublish.
- Bekti, W., Yusa, D., Renika, F., Donnabella, F., & Aprillia, D. (2020). *Olahan Apel dan Stroberi (Pastry dan Pie)* (1st ed.). Media Nusa Creative.
- Cahyana, C., & Devi, G. (2015). *Panduan Praktikum Mata Kuliah : Roti dan Kue*. Prodi Pend. Tata Boga UNJ.
- Didi, D. (2015). *Bikin Kue Kering* (1st ed.). FMEDIA.
- Eka, A., Anda, S., Tyas, N., Suryana, Utami, N., Yunieswati, W., Indah, W., Rosmauli, N., Bayu, N., Febry, F., Ratih, A., Raditya, D., & Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar* (1st ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Fathonah, S., & Sarwi. (2021). *Literasi Zat Gizi Makro dan Pemecahan Masalahnya* (1st ed.). Deepublish.
- Fauziyah, A. F., & Siti Sulandjari. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak Dengan Tepung Mocaf Dan Persen Jumlah Lemak. *E- Journal Boga*, 04(3), 7–13.
- Febrianti, Y. (2013). *Kue Kering Paling Diminati* (1st ed.). AgroMedia Pustaka.
- Furnia, M. (2019). *Hits & Simple Daily Cooking* (1st ed.). Visimedia Pustaka.
- Hadi, C. (2015). *(Bogasari) Membuat Pie Susu Bersama Chef Hadi*. Youtube.Com/c/KreasiBogasariID. <https://youtu.be/HipusByKSZM>
- Hamonangan Manurung, B., Wrasiaty, N., & Sedana Yoga, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Produksi Pie Susu Pada Skala Usaha Rumah Tangga

- (Studi Kasus Pie Susu Dhian, Denpasar). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 51–60.
- Handayani, S., & Wibowo, A. (2014). *Koleksi Kue Kering* (1st ed.). PT Kawan Pustaka.
- Handayani, S., & Wibowo, A. (2015). *Kue Kering Terfavorit* (1st ed.). Kawan Pustaka.
- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering* (1st ed.). Demedia Pustaka.
- Hoesni, A. (2009). *Pedoman Memasak Terampil Pie & Tart* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Indriani. (2007). *Modern & Classic Brownies* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Indriani, E. (2017). *Homemade Baking* (1st ed.). PT Kawan Pustaka.
- Ismayani, Y. (2020). *Pie, Pie, Pie Pastry Lezat Seenak Buatan Cafe* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Juharni, Karnaeni, G., & Sobirin. (2017). *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)* (1st ed.). CV SAH MEDIA.
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (1st ed.). PT Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (T. U. Press (ed.); 1st ed.). UB Press.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.); 2nd ed.). PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Marcella, I. (2019). *Quick 'n Easy Homemade Snacks* (q). Kriya Pustaka.
- Marta'ati, M., & Handajani, S. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dan Proporsi Jenis *Shortening* Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 4, 1–27.
- Mediasindo, P. (2017). *Pastry & Bakery Edisi 98*. PT Pertiwi Mediasindo.
- Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia* (H. Intarina (ed.); 1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue Tanya Jawab dan Resep* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Prakoso, P. (2012). *Pastry & Bakery Pai* (1st ed.). Demedia Pustaka.
- Puspita, M., Banindro, B. S., Yulianto, Y. H., Studi, P., Komunikasi, D., Seni, F., Petra, U. K., & Siwalankerto, J. (2015). Perancangan Desain Kemasan Pai Susu “Pie & Co.” *Jurnal DKV Adiwarna* 1, 6(12).
- Rahmah, U. N., & Sofyaningsih, M. (2020). Substitusi Biji Wijen dan Tepung Biji Wijen dalam Pembuatan Pie Susu Sumber Kalsium Tinggi Fosfor untuk Ibu Hamil. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 5(2), 55–65. <https://doi.org/10.22236/argipa.v5i2.3872>

- Ratna Nurhayati, D. (2020). *Kualitas Tanaman Wijen Berbasis Bahan Organik Di Lahan Pasir Pantai* (1st ed.). Scopindo Media Pustaka.
- Rayner, T. (2017). *Simple & Moist Cake* (1st ed.). Kawan Pustaka.
- Rayner, T. (2018). *Pie Crust Basic-Kulit Pie*. Instagram.Com/Tintinrayner. <https://www.instagram.com/p/BekVhTLFvg0/>
- Rihastuti, & Soeparno. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak* (1st ed.). Gadjah Mada University Press.
- Rilla, N. (2019). *Bisnis Patiseri yang Menggiurkan* (1st ed.). Penerbit Duta.
- Setyo, S., & Waziroh, E. (2017). *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan* (1st ed.). UB Press.
- Setyo, S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya Di Industri* (1st ed.). UB Press.
- Soenardi, T. (2013). *Teori Dasar Kuliner* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T., Wahyu, S., Akmal, N., Indrarti, M., Soetardjo, S., Wulan, S., Marahimin, H., & Purwadaria, S. (2018). *Selayang Pandang Kuliner Indonesia* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Soesilo, D. (2016). *40 Resep Kue Kering Mudah Dibuat* (1st ed.). Demedia Pustaka.
- Soewitomo, S. (2007). *Sajian Pai Olahan Istimewa Sisca Soewitomo* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Suardana, G. (2020). *Inovasi Produk Olahan Garam dan Pemasarannya* (1st ed.). Bintang Pustaka Madani.
- Suhaila, & Handajani, S. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis* sp.) dan Proporsi jenis Lemak terhadap Hasil Jadi Sus Kering. *E-Journal Tata Boga*, 8(3), 482–489.
- Surjani Ananto, D. (2012). *Membuat Aneka Bolu Gulung, Plus Tip Anti Gagal* (1st ed.). Demedia Pustaka.
- Suryawan, D. (2020). *Cooking for Dummies D Sweet & Savory Cookies* (1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirausaha Kue Kering* (1st ed.). Kriya Pustaka.
- Tumiwa, I. (2019). *Masak Sehat itu Mudah* (1st ed.). Kawan Pustaka.
- Wibowo, A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer* (1st ed.). PT Kawan Pustaka.
- Yunieta, M., & Sutrisno, A. (2018). Penggunaan Pasta Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Bahan baku Pembuatan Cake (Kajian Teknik Pembuatan Cake dan Jenis Lemak). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 1–12. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.1>