

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N., & Indonesia, T. P. K. (2020). *Ensiklopedi Tomat: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya dan Peluang Bisnisnya* (Vol. 1). Penerbit KBM Indonesia.
- Anggraeni, E. D. (2021). *Pengaruh Penambahan Tepung Sukun dan Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Pada Brownies Panggang* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Dinanti, P. (2021). *Pemetaan Pengaruh Jenis Minyak, Emulsifier Dan Asam Terhadap Stabilitas Emulsi Mayonnaise* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Edward, J. (2016). *Membuat 4 Macam Kue dari 1 Adonan Dasar*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8(2).
- Fadiati, Ari. 2011. *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan)* (Vol. 3). UGM Press.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Holidya, N. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis*. *Jurnal Tata Boga*, 8(3).
- Inayah, F. N. (2017). *Uji Kadar Serat dan Daya Terima Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)* (Doctoral dissertation, STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta).
- Indriani, Endang. (2017). *Homemade Baking*. Kawan Pustaka. Indonesia.
- Janah, K. (2019). *Evaluasi Kelayakan Usaha Roll Cake Binaan Bbc Jember DI Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Shiddiqi Curah Lele, Jember* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember).
- Kristianti, N. M. N. (2018). *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Jajanan Tradisional Kue Putu Ayu* (Doctoral dissertation, Jurusan Gizi).

- Kompas. 2010. *Jenis Makanan yang Mengandung Gluten*. Tersedia di <https://lifestyle.kompas.com/read/2010/01/25/12000912/jenis.makanan.yang.mengandung.gluten>. Diakses pada tanggal 20 Juli 2022.
- Kurniati, T. (2018). *Pengaruh Penambahan Gula dan Bubuk Santan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Tepung Gari* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Koswara, Sutrisno (2009) *Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer*. Ebook Pangan.com.
- Larasati, A. (2016). *Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Lestari, Wilujeng. (2019). *Buku Saku Fusion Food*. Yogyakarta: Pendidikan Teknik Boga UNY.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran; Plus Minus 54 Jenis Sayuran*. Agromedia.
- Mudjajanto, E.S., Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muliawaty, S. 2016. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Koro dan Konsentrasi Baking powder Terhadap Karakteristik Brownies*. Bandung : Universitas Pasundan.
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). *Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Sponge Cake*. Jurnal Kapita Selektta Geografi, 3(1), 1-9.
- Obat, B. P. (2014). *Peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 12 tahun 2014 tentang persyaratan mutu obat tradisional*.
- Oxone, 2021. *Asal Usul dan Cara Membuat Kue Pukis Ala Oxone*. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2022
- Permatasari, A. (2018). *Kadar Serat dan Sifat Sensoris Brownies yang di Substitusi dengan Tepung Rebung Ampel* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Putri, B. R. A., Octaviany, V., & Karsiwi, R. R. M. (2017). *Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai Restaurant Pnb Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017*. EProceedings of Applied Science, 3(3).
- Prayitno, B. (2016). *Rahasia Resep Sehat dari Jepang dan Tiongkok*. Laksana.

- Rachmawati, Eka dkk .(2021) *Ilmu dan Teknologi Boga Dasar*. Jakarta: Deepublish.
- Rahmadiani, E. (2020). *Upaya Dalam Menjaga Kualitas Produk Di Pastry Section Hotel Fairfield By Marriott Surabaya* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Ramdaniah H, N. A. (2019). *Pengaruh ragam sistem Hidroponik terhadap pertumbuhan tanaman selada keriting merah (Lactuca sativa L var. Red Rapid)* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Gunung Djati Bandung).
- Roniyansyah, R. (2020). *Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Saos Tomat Pepaya* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah, Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah*. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta.
- Soenardo, Tuti. (2013). *Teori Dasar Kuliner: Teori, Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan calon Profesional*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T., & Jakarta, T. Y. G. K. (2013). *Teori dasar kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subroto, I. M. A. (2008). *Real food true health*. Jakarta: AgroMedia.
- Syamsiah, I. S. (2003). *Khasiat & manfaat bawang putih: raja antibiotik alam*. Jakarta: AgroMedia.
- Tabularasa. (2016). *Seri Hidangan Sehat: Salad*. Jakarta: Erlangga.
- Wibowo, Adie R. (2016). *Cake Populer*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Widarta, I. W. R., TP, S., & SI, M. (2017). *Teknologi Telur. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana Denpasar, Bali*.
- Yendi, S. (2019). *Rasio Tepung Terigu dengan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Stik Pakis* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Yuniantika, S. W. (2020). *Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit dan Serbuk Wijen Sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia Pada Ibu Hamil* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).