

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliza, Dapur. 2011. *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aprilia, Puspa. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Skripsi: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arziana, R., dan Tri Pangesthi, L. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Terhadap Mutu Organoleptik Chiffon Cake*. Jurnal : Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Ayuningtyas, Hesti dkk. 2013. *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Dewia, S., dkk. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinasi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies*. Jurnal : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Fatimah, Petti S., dkk. 2013. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah*. Jurnal : Fakultas Kesehatan Masyarakat USU
- Fiftianasari, Desri. 2016. *Penggunaan Tepung Kacang merah Sebagai Bahan Substitusi Pada Rolkara (Rolade Tepung Kacang Merah) dan Mocakara (Mouse Cake Tepung Kacang Merah)*. Skripsi : Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gómez, M., et al. 2011. *Effect Of Batter Freezing Conditions and Resting Time On Cake Quality*.
- Harriza H, Ambarini. 2003. *Chiffon Cake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ismayani, Yeni. 2007. *Variasi Chiffon Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kartiwan, K., dkk. 2015. *Metode Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut*.
- KBBI. 2019. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>

- Nurlita, dkk. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit*. Jurnal : Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo.
- Purnama W, Riantika. 2015. *Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Skripsi: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Semarang.
- Renzetti, S. and Van Der Sman, R.G., 2022. *Food Texture Design In Sugar Reduced Cakes: Predicting Batters Rheology and Physical Properties Of Cakes From Physicochemical Principles*.
- Suhardjito, BA. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Sufiat, Suryati. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press, Kampus Universitas Syiah Kuala.
- Syarbini, M.H. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai.
- Syarbini, M.H. 2014. *Cake Preneur : Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo : Metagraf
- Wang, S., Chen, H. and Sun, B., 2020. *Recent Progress In Food Flavor Analysis Using Gas Chromatography-ion Mobility Spectrometry (GC-IMS)*.
- Zhu, L.X., et al. 2021. *Aromatic Characterization Of Traditional Chinese Wine Msalais By Partial Least-square Regression Analysis Based On Sensory Quantitative Descriptive and Odor Active Values, Aroma Extract Dilution Analysis, and Aroma Recombination and Omission Test*