

DAFTAR PUSTAKA

- Aan, Andie. 2017. *Sim Salabim! Dari Tepung Magic*. First Edit. edited by I. Hardiman. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ambasari, Indrie, Sarjana, and Abdul Choliq. 2009. "Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi Jalar." *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agro Industri* 5(2):103–10.
- Ariza, Fatima Tertia, and Cucu Cahyana. 2022. "TEPUNG MOCAF PADA KUALITAS LEDRE PISANG Differences In The Use Of Cassava Flour And Mocaf Flour On The Quality Of Banana Ledre." 2(2):33–42.
- Arysanti, RD, Sulistiyani, Rohmawati, N 2019, 'Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar (Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)', *Amerta Nutr*, no. 2019, Juni 2019, hlm. 107-113.
- Bayhaqi, Ahmad, Ir. A. Bahar. 2010. "Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Penambahan Puree Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Hasil Pizza." *Universitas Negeri Surabaya. Surabaya*. 02:25–33.
- Davidson, Diane Mott. 1999. *Killer Pancake*. Recorded Books, Inc.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. 7th ed. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Hanum, Zuraida, Yurliasni, and Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. First Edit. edited by A. Fahrina. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Hidayati, Laili. 2021. *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental*. Jakarta: Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- Julianti, Elisa, and Mimi Nurminah. 2006. "Teknologi Pengemasan." *Buku Ajar* 131–33.
- Karina, Multi Sadiyah, and Endang Titi Amrihati. 2017. *Pengembangan Kuliner*. edited by Sapriyadi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Makmoer, Haryanto. 2003. *Sari Resep Ahli Bakery: Roti Dan Donat*. edited by I. Hardiman. Jakarta: Gramedia.
- Pramono, Rudy, Fiona Tri, Utami Jaya, Meilissa Octavia, Yesis Christie Laatung, Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi, and Pariwisata Pelita. 2017. "Pembuatan Kue Panekuk." 1(2):37–45.
- Prawesthi, Fezri Tria, and Kokom Komariah. 2020. "Fortifikasi Daging Ikan Tilapia Pada Produk Inovasi Fissubaga Pancake Berbasis Pangan Lokal Di Yogyakarta." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 15(1):1–8.

Prayugo, Pandu, I. Nengah Kencana Putra, and I. Putu Suparthana. 2022.

“Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Kue Nastar The Effect of Wheat Flour and Breadfruit Flour (*Artocarpus Communis*) Ratio on the Chemical and Sensory Properties of Nastar Cake.” 11(4):766–75.

Purwadi, Lilik Eka Radiati, Herly Evanuarini, and Ria Dewi Andriani. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.

Purwono, and Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. 1st ed. Depok: Penebar Swadaya.

Puspitasari, Riris Lindiawati. 2013. *Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar*. Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI, Vol. 2, No. 1

Richana, Nur. 2018. *Menggali Potensi Ubi Kayu Dan Ubi Jalar: Botani, Budidaya, Teknologi Proses Dan Teknologi Pascapanen*. 4th ed. edited by W. Waridah. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.

Suryati, Sufiat. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Kue*. First Edit. Aceh: Syiah Kuala University Press.

