

DAFTAR PUSTAKA

- [Kbbi] Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2005). *[Kbbi] Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Press., Organoleptik Bahan Makanan*. Unj.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/Agrotek.V7i1.2103>
- Astawan, M. (2009). Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Bowers, K. (2005). E. O. D. Tanggal 6 M. 2017. (N.D.). *No Title*.
- Buckle, K. A. E. Al . J.-P. (2009). *Ilmu Pangan*.
- Cucu Cahyana, G. D. A. (2015). Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. *Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta*.
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori Dan Praktis. *Graha Ilmu*, November, 1–16.
- Gustina, L. (2015). Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Kue Mangkok. *E-Journal Home Economic And Tourism*, 10(3), 1–8.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12. www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan.
- Hirda Mega Midlanda, Linda Masniary Lubis, Z. L. (2014). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookiesno Title. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 20–30.
- Hustiany, R. (2011). Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa Pada Produk Pangan. In *Yayasan Humaniora* (Vol. 1, Issue 1).
- Imanningsih, N. (1989). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35(1), 13–22.

- Jevitasari, O., Sari, T., Ismail, E., Kemenkes, P., Jurusan, Y., Sederhana, A., Terigu, T., Oatmeal, T., Tepung, D., Fisik, S., & Organoleptik, S. (2018). *Flakes Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu , Tepung Oatmeal Dan Tepung Kacang Hijau Flakes With Basic Materials Of Flour , Oatmeal.* 2, 2–3.
- Juliana, Andrea, C., & Sopyana, F. (2022). Penggunaan Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies. *Journal Ubm*, 1–8.
- Lestari, M. S., Pertanian, F., & Oleo, U. H. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Mangkok. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1194–1207.
- Peterson, C., & Seligman, M. E. P. (2005). Character Strengths And Virtues: A Handbook And Classification. In *American Journal Of Psychiatry* (Vol. 162, Issue 4). <https://doi.org/10.1176/Appi.Ajp.162.4.820-A>
- Ramzan, S. (2020). Oat: A Novel Therapeutic Ingredient For Food Applications. *Journal Of Microbiology, Biotechnology And Food Sciences*, 9(4), 756–760. <https://doi.org/10.15414/Jmbfs.2020.9.4.756-760>
- Ridawati, A. (2015). Pelatihan Pembuatan Es Krim Sehat Untuk Balita Bagi Kader Posyandu Di Kelurahan Duren Sawit Jakarta Timur. *Pelatihan Pembuatan Es Krim Sehat Untuk Balita Bagi Kader Posyandu Di Kelurahan Duren Sawit Jakarta Timur.*
- Rika Kusumawati, W. S. P. (2017). *101 Resep Aneka Jajan Pasar Tradisional Yang Istimewa* (Maya (Ed.)).
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori Dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *Jst (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/Jst.V7i2.1235>
- Sutomo, B. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering.*
- Tobing, H. A. L., Hadibroto, C., Pitt, I., & Boga, Y. (2015). *Indonesian Kitchen : 300 Populer Recipes Across The Archiplelago / Hayatinufus.*
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). Perbandingan Kadar Protein Pada Tepung Beras Putih (*Oryza Sativa L.*), Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa L. Glutinosa*), Dan Tepung Sagu (*Metroxylon Sagu Rottb.*) Dengan Menggunakan Metode Kjeldah. In *Prosiding Farmasi*