

DAFTAR PUSTAKA

- Andie Aan. (2015). *5in1 home made donut* (Mahendina, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Genta Group Production.
- Andrea Limawan, C., & Fina Sopyana, dan. (n.d.). *Penggunaan Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies [Using Oat Flour as a Substitute for Wheat Flour in Making Brownies]*. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Azni, I. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Ubi Jalar Ungu Terhadap Mutu Pukis. *Agritechnology*, 3(2), 87. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i2.60>
- Dan, T., & Candra, K. P. (2019). Pengaruh Jenis Plastik Kemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Sensoris Selama Masa Simpan Kue Kacang Produksi Beberapa Umkm Di Kota Samarinda Dan Balikpapan. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 36–40.
- Desiana Nuriza Putri. (2020). *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data Dengan SPSS Dan Minitab* (pertama). Universitas Muhammadiyah Malang.
- Diah Ayu. (2015). *40 homemade Pastry & Bakery : Vol. pertama* (Mahendina, Ed.; pertama). Genta Group Production.
- Diah Surjani Ananto. (2013). *Kue-kue Mungil dalam Nampan* (A. & H. Ayu Kharie, Ed.; Cetakan Pertama, Vol. 1). Demedia Pustaka.
- Fajar Ayuningsih. (2015). *90 Ide Pintar Olahan Havermut* (Intarina Hardiman, Ed.; Vol. 1). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Farida, S. N., Ishartani, D., Affandi, D. R., Pangan, T., & Pertanian, F. (2016). Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret Available online at jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(4).
- FatSecret Platform API. (n.d.). *Kalori dalam Kue Pukis (100 gram) dan Fakta Gizi*. Retrieved November 1, 2022, from <https://www.fatsecret.co.id/kalorigizi/umum/kue-pukis?portionid=10322276&portionamount=100,000>

Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (n.d.). Develop capacity, moisture content, crumb morphology and organoleptic characteristic of sponge cake made by adding G-4 amylase enzyme. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 3, Issue 2). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

Heny. (2008). *Jurnal Litbang Pertanian*.

Holidya N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Sifat Organoleptik Kue Pukis. [Https://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/21/Article/View/30004](https://Jurnalmahasiswa.Unesa.Ac.Id/Index.Php/21/Article/View/30004).

Kartika, H. S. (2008). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan* (Makanan). PAU Pangan dan Gizi UGM.

Krochmal-Marczak, B., Tobiasz-Salach, R., & Kaszuba, J. (2020). The effect of adding oat flour on the nutritional and sensory quality of wheat bread. *British Food Journal*, 122(7), 2329–2339. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2019-0493>

M. Husin Syarbini. (2016). *Pastry Preneur*. In Cahyadi (Ed.), *Pastry Preneur*. Tiga serangkai.

M. Husin Syarbini, S. (2013). *A-Z Bakery* (Fachmy Casofa, Ed.; cetakan pertama, Vol. 1). Metagraf, Creative Imprint of Tiga Serangkai.

Made Astawan. (2009). *Khasiat Whole Grain* (Fitri Yuniar, Ed.; Vol. 1). PT Gramedia Pustaka Utama.

Pembimbing, D., Kandriasari, A., & Setiati, Y. (n.d.). *Pengaruh Substitusi Tepung Oat (Avena sativa) Terhadap Kualitas Roti Gambang Lilyn Aulia Hapsari*.

Pembuatan Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Beras Hitam dan Tepung Beras Ketan Hitam, I., Yumni Amalia, A., Saludung, J., & Ratnawati, dan. (2021). The Innovation of Making Pukis Cake with Substitution of Black Rice Flour and Black Sticky Rice Flour. In *Journal HomeEc (P-ISSN)* (Vol. 16, Issue 1).

- 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>
- Rika Kusumawati. (2017). *101 Resep Jajanan Pasar Tradisional yang Istimewa* (Winkanda Satria, Ed.). Andi Publisher.
- Sangjin Ko. (2012). *Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami* (Monica Ranala, Ed.; cetakan pertama, Vol. 1). Indonesia Tera.
- Sufi. (2002). *Jajanan & Kue Basah Tradisional Indonesia* (Intarina, Ed.; 3rd ed., Vol. 3). PT Gramedia Pustaka.
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2020). Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. In *HEJ (Home Economics Journal)* (Vol. 4, Issue 2).
- Yasa Boga. (2015). *Kue - Kue Indonesia* (Yasmine Hadibroto, Ed.; pertama). PT. Gramedia Pustaka Utama.