

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. (2020). Daya Terima Susu Bekatul Sebagai Pangan Fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 16–25. <https://doi.org/10.30597/hjph.v1i1.9509>
- Anam, S., & Prianto, S. (2019). *Statistika Pendidikan* (Fatmawati, Ed.). CV Pilar Nusantara.
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). *Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia*.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2).
- Astuti, P. (2016). *Cara Hebat Bisnis dan Usaha Berkebun Kelapa* (D. Raytama, Ed.; 1st ed.). PT Palapa.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y., & Haryati, S. (2019). Berbagai Konsentrasi CMC (CarboxylMethyl Cellulose) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium Edule*). *JTPHP*, 14(2).
- Cahyati, I. (2011). Peningkatan Karoten dalam Roti Manis dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Orange pada Tepung Terigu . *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2).
- Ekaputri, F. (2018). *Pengaruh Perbandingan Kulit dan Sari Lemon dan Konsentrasi Kayu Manis Terhadap Selai Lemon (Citrus limon burm f.) Secara Organoleptik* . Universitas Pasundan Bandung.
- Fadillah, F. G. (2019). *Perancangan Identitas Visual Oleh-Oleh Bay Tat Khas Bengkulu Selatan Melalui Media Kemasan*. Universitas Komputer Indonesia.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembina Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faryantoni, H., Susanti, L., & Rosalina, Y. (2015). Identifikasi Proses Pembuat “Bay Tat” Kue Tradisional Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(2). <https://doi.org/10.17969/jtupi.v7i2.3279>
- Fathona, Y. A. (2021). *Substitusi Tepung Ikan Teri (stolephorus commerrsoni) dan Tepung Mocaf (modified cassava flour) terhadap*

*Daya Terima dan Kadar Protein Kue Bay Tat sebagai Alternatif Kudapan Ibu Hamil.* Politeknik Kesehatan Bengkulu.

Garnida, Y. (2020). *Uji Inderawi Sensori pada Industry Pangan.* Manggu Makmur Tanjung Lestari.

Ghani, M. A. (2022). *Restorasi Industri Gula di Indonesia : Peta Jalan PTPN Kemandirian Gula Nasional dan Mensejahterakan Petani Tebu* (T. Panandita, Ed.). PT Penerbit IPB Press.

Hari. (2017). *Buku Ajar Pastry Bakery.* Deepublish.

Hendrasty Henny Krissetiana. (2013). *Bahan Produk Pastry.* Graha Ilmu.

Indriani, E. (2017). *Homemade Baking Just Try & Taste* (L. Irawati, Ed.). Kawan Pustaka.

Ismail, F. (2018). *Statistika Untuk Penelitian Pendidikan dan Ilmu-Ilmu Sosial* (M. Astuti, Ed.). Prenadamedia.

Jirapeangtong, K., Siriwatanayothin, S., & Chiewchan, N. (2008). Effects of coconut sugar and stabilizing agents on stability and apparent viscosity of high-fat coconut milk. *Journal of Food Engineering*, 87(3), 422–427. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.01.001>

Kamila, D. M. (2021). *Kelapa Komoditi yang Menguntungkan* (W. s, Ed.). PT Riugraha Edu Pustaka.

Kiswandono, A. A. (2017). Perbandingan Dua Ekstraksi Yang Berbeda Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*, lamk) Terhadap Rendemen Ekstrak dan Senyawa Bioaktif Yang Dihasilkan . *Jurnal Sains Natural*, 1(1), 53. <https://doi.org/10.31938/jsn.v1i1.13>

Kurnia, R., & Syarif, W. (2021). The Effect Of Breadfruit Flour Substitution On The Quality Of Bengkulu Bay Tat Cake. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(3), 187. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v2i3.228>

Kurniati, E., Silvia, E., & Efendi, Z. (2016). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kue Baytat Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(2). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v8i2.6784>

Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan.* PT Remaja Rosdakarya.

Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2). <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>

- Maslina, Y., & Jusoh, M. (2008). *Effect Of Baking Temperature, Time, and Humidity on Bread Crust and Crumb Properties*.
- Masparudin, Abdullah, & Usman. (2020). *Sistem Cerdas Deteksi Kualitas Santan Kelapa Berbasis Android Menggunakan Metode Nearest Mean Classifier (NMC)*.
- Masruroh, D. U. (2018). *Analisis Nilai Rendemen dari Rumput Laut (Eucheuma spinosum) Menggunakan Sistem Evaporator Vacum*. Universitas Diponegoro.
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon. *SEMNAS BIO*.
- Ningrum, L., & Pambudi, B. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck Talita Rosavira. In *International Journal of Innovative Science and Research Technology* (Vol. 2, Issue 4). www.ijisrt.com
- Nur, R. (2018). *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar : Botani, Budidaya, Teknologi Proses dan Teknologi Pascapanen* (W. Waridah, Ed.). Nuansa Cendekia.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap Hidangan Utama di Kantin Sehati Sekolah vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32. <https://doi.org/10.29244/jst.11.1.20>
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Pektin, Gula, dan Asam Sitrat dalam Pembuatan Selai dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1).
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Berdasarkan Karakter Morfologi di Kabupaten Ngawi. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 5(2), 78. <https://doi.org/10.25273/florea.v5i2.3359>
- Purwadi, Radiati, L. E., Evanuarini, H., & Andriani, R. D. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press.
- Pusvita, Y., Herawati, & Widada Wahyu. (2019). Eksplorasi Makanan Khas Kota Bengkulu “ Bay Tat” untuk Memahami Pembelajaran Matematika di Sekolah. In *JPMR* (Vol. 04, Issue 02). <https://doi.org/https://doi.org/10.33369/jpmr.v4i2.9792>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Ajar Pastry & Bakery* . Deepublish.

- Rahmadona, T. (2017). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat*.
- Retnati. (2009). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yogurt*. Universitas Sebelas Maret.
- Rohadi. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Ryandika, G. (2017). *Cara Gampang Budidaya Nanas*. Shira Media.
- sabuluntika, N., & Ayustaningwarno, F. (2013). Kadar Betakaroten, Antosianin, Isoflavon, dan Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 2(4). <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3832>
- Salim, R., & Taslim, T. (2021). Edukasi Manfaat Air Mineral pada Tubuh Bagi Anak Sekolah Dasar Secara Online. *JPKM*, 27(2).
- Sarmidi, A. (2009). *Coco Enterpreneureship Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa* (S. Suyantoro, Ed.). Lily Publisher.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa: Teman Resep Masakan Indonesia* (Kamadibrata Dewaki, Ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soeparno, dkk. (2017). *Dasar Teknologi Hasil Ternak* (Siti, Ed.). Gadjah Mada University Press.
- Soleimani Pour-Damanab, A., Jafary, A., & Rafiee, Sh. (2014). Kinetics of the crust thickness development of bread during baking. *Journal of Food Science and Technology*, 51(11), 3439–3445. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0872-z>
- Sufiat, S., & Priyanti. (2020). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala Universiti Press.
- Suryani, Hambali, & Rivai. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya.
- Susetya, D. (2013). *Sukses Bertanam Vanili: Usaha Jeli Sang Pengharum Makanan* (Nayla, Ed.). Pustaka Baru Press.
- Syahrumsyah, H., Murdianto, W., & Pramanti, N. (2010). Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas. *JTP*, 6(1).



- Syamsidah, & Suryani, H. (2018). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Deepublish.
- Tabriiza, S. J., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Inovasi Talam Ubi dan Kue Lumpur Berbasis Yogurt Sebagai Substitusi Santan Kelapa . *E-Proceeding of Applied Science*, 6(2), 3714.
- Tasia, W. R. N., & Widyaningsih, T. D. (2014). Potensi Cincau Hitam (*Mesona Palustris BL.*), Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4).
- Tethool, E. F., Santoso, B., & Dewi, A. M. P. (2019). *Teknologi Pengolahan Ubi-Ubian dan Sagu* (A. D. Nabila, Ed.). Deepublish.
- Tim Reset PT Citra Cendikia Indonesia. (2015). *Studi Tentang Prospek Bisnis Tepung Terigu di Indonesia*. PT Citra Cendikia Indonesia.
- Tobing, H. A. L., & Hadibroto, C. (2015). *Kue-Kue Indonesia 165 Resep Pangan Populer Nusantara*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry . *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), 257. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i3.4090>
- Wahyuningtias, D., Putrano, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65.
- Warsino, & Dahana, K. (2009). *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata* (Opie, Ed.). PT Agro Media Pustaka.
- Wibowo, A. A. (2016). *Koleksi Resep Cake Populer : Bolu, Kue Kering & Roti* (L. Irawati, Ed.). Kawan Pustaka.
- Widowati, S. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1).
- Winarno, F. G. (2004). *Keamanan Pangan*. M. Brio Press.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu.
- Wulandari. (2016). *Cara Gampang Budidaya Nanas*. Villam Media.
- Zulkarnain. (2017). *Budidaya Buah-Buahan Tropis*. Deepublish.