

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Amelia, P. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia pinnata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong [skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Amelia, P., Ridawati, Alsuhendra (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia pinnata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(1):82–91.
- Andaris, H., Slamet, A., Ilsa, M. (2021). Keanekaragaman Jenis Umbi-Umbian Sebagai Pangan di Beberapa Wilayah Pulau Buton. *Jurnal Biosains*, 7(1).
- Anggraini, D. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Bolu Gulung [skripsi]. Padang : Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- Aswita, T. D., & Cahyati, I. (2021). Pemanfaatan Tepung Gaplek (Euphorbiaceae) Pada Pembuatan Bolu Gulung Tiwul Sebagai Oleh-oleh Khas Wonogiri. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.
- (Bappenas) Badan Penelitian Nasional. (2000). Dahlia. Jakarta.
- Basare, A., Nurali, E., & Langi, T. (2015). Formulasi Campuran Tepung Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) Dalam Pembuatan Bolu Gulung. Manado : Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.
- Dahlia, M. (2020). Fruit Swiss Roll Cake Substitusi Tepung Singkong Terhadap Daya Terima Konsumen. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Deswita, W.F., Rumiyantri, L., Rakhmawati, I. Rendemen dan Skining Fitokimia Pada Ekstrak Daun *Sansevieria Sp.* *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3):197-202
- Fajriani, Tantu, F. Y., & Hasanuddin, A. (2018). Kajian Penggunaan Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia variabilis*) Dalam Produksi Kerupuk Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Fungsional. *Jurnal Mitra Sains*, 6(1):60–71.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yuliasri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri*. Editor oleh Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Handayani, Susiasih, Wibowo, R. A. (2015). Kue Kering Terfavorit. Editor oleh A. Maruti, Ida Ayu, Najib. Jakarta : PT Kawan Pustaka.
- Harmayani, E. (2016). Pangan Indonesia Yang Diimpikan. Editor oleh U. Santoso, W. Rahayu, R. Pambuyun, Giyatmi, Ardiansyah, & E. Harmayani. Yogyakarta : Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

- Ketra, A. R., & Wulandra, O. (2015). Substitusi Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Jurnal Agritepa*, 1(2):182–187.
- Koswara, S. (2013). Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. *Jurnal Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST)*.
- Kridalaksana, & Harimurti. (2001). Kamus Linguistik Edisi 3. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kuahaty, S. S., Berlianty, T., Pesulima, T. L., & Balik, A. (2021). Pendidikan Perlindungan Konsumen Kepada Masyarakat Desa di Kecamatan Teon Nila Serua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Hukum*, 1(2):63–72.
- Lembaga Penelitian Pengetahuan Indonesia (LIPI). (2011). Prebiotik Inulin dari Umbi Bunga Dahlia. Jakarta : LIPI. Diakses 26 Desember 2022
- Lisnawati, A. (2017). Inovasi Produk Bolu Gulung Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kelutuk Berbasis Daya Terima Konsumen [skripsi]. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Mahdiyah. (2014). Statistik Pendidikan. Editor oleh N. Muliawati. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Manzalina, Z. A. N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Jurnal Media Pendidikan Gizi Dan Kuliner*, 8(2):20–27.
- Mubarok, Ahmad., Sembiring, S. (2020). Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu Dengan Tepung Umbi Dahlia dan Penambahan Margarin. Malang : Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya.
- Oktavia, Y. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Brownies Bakar [skripsi]. Padang : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.
- Pramudyani, A. (2018). Penelitian Pendidikan. Editor oleh D. Rahmawati. Yogyakarta : Suryacahya.
- Pratysta, A. (2018). Penggunaan Biji Chia Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies [tugas akhir]. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
- Rahayu, S., & Ridawati. (2014). Komoditas Bahan Makanan. Editor oleh Rusilanti. Jakarta : LPP UNJ.
- Rakhmah, Y. (2012). Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar [skripsi]. Makassar : Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Rofi'ah, F. N. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma Undipes K.Koch*) Pada Pembuatan Swiss Roll Cake Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Rukmana, N. (2017). Pengaruh Penambahan Sawi Hijau (*Brassica Juncea L.*) Pada Kue Bolu Kukus Gulung Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta

: Universitas Negeri Jakarta.

Sikumbang, S., Hindersah, R. (2009). *Tanaman Dahlia*. Riau : Unri Press.

Sugiarti, D. P. (2017). *Karakteristik Tepung Umbi Bunga Dahlia dari Berbagai Warna Bunga yang Berbeda [skripsi]*. Padang : Universitas Andalas.

Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery*. Solo : Metagraf.

Ulkhair, A. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Kulit Pie [skripsi]*. Padang : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang.

Wagiran. (2013). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Teori dan Implementasi)*. Yogyakarta : Deepublish, Grup Penerbitan CV Budi Utama.

Widowati, S. (2006). *Dahlia Bunganya Indah, Umbinya Mengandung Inulin*. Jakarta : Kompas.

Widowati, Sri. (2007). *Potensi Inulin Sebagai Komponen Pangan Fungsional Dari Umbi Dahlia (Dahlia pinnata L)*. *Jurnal Rubrik Teknologi*, 48(1):76–80.

Winata, A. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Umbi Bunga Dahlia (Dahlia sp.) Dan Penambahan Baking Powder Dalam Pembuatan Cookies*. Malang : Teknologi Hasil Pangan, Universitas Brawijaya.

Wirakusumah, E. S. (2005). *Menikmati Telur Bergizi, Lezat, dan Ekonomis*. Jakarta : PT Gramedia.

