

## DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., & Malaka, Dan R. (2010). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Putih Telur Hasil Fermentasi Saccharomyces Cereviceae Dan Penambahan Sukrosa Pada Putih Telur Segar (Physicochemical Characteristics Of Egg White Flour Product Of Fermentation Of Saccharomyces Cereviceae And Sucrose Addition)*.
- Alfian Perdana Putra, D. (2016). *Persepsi Anak Tentang Rasa*.
- Ambari Kartohadiprojo. (2012). *Macaron & Meringue*. Esensi Erlangga Grup.
- Anni Faridah, Dkk. (2008). *Patiseri Jilid II*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Aprilia, R., Wardani, K., & Maryanto, S. (2020). *Formulasi Cookies Dan Muffin Tepung Sukun*.
- Ayu, R., Program, F., Kesehatan, S. A., Karya, M., & Brebes, M. (2017). Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Jeruk Nipis (Citrus X Aurantiifolia) Dan Jeruk Lemon (Citrus X Limon) Yang Dijual Di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes. *Publicitas*, 2(2).
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2008). *Standar Nasion Al Indonesia Telur Ayam Kons Umsi*. <http://Slidepdf.Com/Reader/Full/Sni-39262008-Telur-Konsumsi>
- Badrianto Muhammad Heykal. (2020). Uji Eksperimental Ekstrak Lemon Menjadi Serbuk Dan Minuman. In *Jurnal Pesona Hospitality* (Vol. 13, Issue 1).
- Cindaramaya, L., Nuramalia, M., Program, H., Pendidikan, S., & Agroindustri, T. (2019). Pengaruh Penggunaan Asam Alami Terhadap Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Fruit Leather Labu Kuning The Effects Of Natural Acid On Sensory And Physicochemical Characteristics Of Pumpkin Leather. *Edufortech4*. [Http://Ejournal.Upi.Edu/Index.Php/Edufortech/Indexedufortech4](http://Ejournal.Upi.Edu/Index.Php/Edufortech/Indexedufortech4)
- Conny Tamaya, A., Sastro Darmanto, Y., & Dwi Anggo, A. (2020). Characteristics Of Flavor Enhancers Made From Different Types Of Fish Broth With Addition Of Cornstarch. In *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 2).
- Dini Yuningsih. (2016). *Modul Paket Keahlian Patiseri* . Kementrian Pendidikan Dan Kebudayaan Indonesia.
- Djoko Windu P. Irawan, S. K. M. M. M. K. And D. I. S. S. M. S. And Dra. L. P. M. S. (2021). *Kajian Aspek Fisik Serta Mikrobiologi Pada Daging Ayam Broiler Sehat Dan Daging Ayam Broiler Glonggongan*. Insan Cendekia Mandiri.

- Elsa, A., Hadi Bagian Konservasi, S., Kedokteran Gigi Universitas Trisakti Jl Kyai Tapa, F., No, G., Petamburan, G., & Barat, J. (2019). Efek Sari Buah Lemon Pada Kekasaran Permukaan Restorasi Alkasi. In *DESEMBER* (Vol. 1, Issue 2). Penelitian.
- Fahmi, S. R. (2021). Klasifikasi Kualitas Jeruk Lemon Berdasarkan Fitur Warna, Tekstur Dan Bentuk Dengan Metode Support Vector Machine (Svm). *T Teknologi Journal*.
- Fajar Christian, B., Lestari, U., & Andayati, D. (2019). Sistem Aplikasi Identifikasi Kematangan Buah Jeruk Nipis Berdasarkan Fitur Warna Dan Menggunakan Support Vector Machine. *Jurnal SCRIPT*, 7(2).
- Forsythe, R. H. Dan D. H. B. (1951). The Effect Of Physical Treatments On Some Properties Of Egg White. *Poultry Sci*.
- Friberg. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals Of Baking And Pastry* (Inc. John Wiley & Sons, Ed.). Third Avenue.
- Hamidi, F., Efendi, R., Hamzah, F., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Teknologi Pertanian, J. (2016). *Penambahan Sari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (Benincasahispida) Addition Of Lime Extract (Citrus Aurantifolia) On The Quality Of Bligo Syrup (Benincasa Hispida)* (Vol. 3, Issue 2).
- Herlina, Y. N. B. H. G. (2021). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Minuman Infused Water Dari Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.), Jeruk Lemon (Citrus Lemon) DAN JERUK KALAMANSI (Citrofortunella Microcarpa). *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 8.
- Herly Evanuarini, I. T. A. R. S. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Ida Ayu Putu Hemy Ekayani. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jptk, UNDIKSH*, 6.
- Istiawati Kiswandono. (2009). *Make Over Dari Makanan Biasa Menjadi Hidangan Kreatif Eksklusif* (Istiawati Kiswandono, Ed.). Demedia.
- Kartika, B. Dkk. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi*.
- Kurniawan, R., Adi Wibowo, D., & Fauzi, I. (2014). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pembuatan Tepung Telur Menggunakan Spray Dryer Dengan Nozzle Putar*.

Kusuma, T. S. And K. A. D. And R. Y. And R. I. H. And W. R. M. And P. U. B. And M. U. And S. S. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

Licciardello, F., Frisullo, P., Laverse, J., Muratore, G., & Del Nobile, M. A. (2012). Effect Of Sugar, Citric Acid And Egg White Type On The Microstructural And Mechanical Properties Of Meringues. *Journal Of Food Engineering*, 108(3), 453–462. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.08.021>

Lois I.V.A Utomo<sup>1</sup>, Ir. E. N. , Ir. M. L. M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Freeberbahan Baku Tepung Pisang Goroho. *Ejournal Universitas Samratulangi*.

Midayanto, D. , And Y. (2014). Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*.

Novianti, S., Tinggi, S., & Bandung, P. (2017). Penggunaan Air Rebusan Kacang Merah Sebagai Substitusi Putih Telur (Aquafaba) Dalam Pembuatan French Meringue: Pendekatan Organoleptik. In *Barista* (Vol. 4, Issue 2). <http://aquafaba.com>

Oleh Aryanti, D. P. A. M. (2021). *Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa Di Sekolah Dasar Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi Prodi Diploma Tiga Denpasar 2021*.

Pangestuti, D., Farmakologi, B., Terapi, D., Uisu, K., Stm, J., & 77, N. (2019). Pengaruh Pemberian Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia Swingle) Terhadap Kadar Kolesterol Pada Mencit Hiperkolesterolemia The Effect Of Giving Water The Light Of Lime (Citrus Aurantifolla Swingle) To Cholesterol Levels In Hyperkolesterolemia Mencit. In *Jurnal Riset Hesti Medan* (Vol. 4, Issue 1).

Paramita, C., Hari Rachmawanto, E., Atika Sari, C., & Ignatius Moses Setiadi, D. R. (2019). Klasifikasi Jeruk Nipis Terhadap Tingkat Kematangan Buah Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan K-Nearest Neighbor. *Jurnal Informatika: Jurnal Pengembangan IT*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.30591/jpit.v4i1.1267>

Prof. Dr. Sugiono. (2018). *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Alfabeta.

R. Adie Wibowo. (2014). *Koleksi Resep Cake Populer*. Kawan Pustaka.

Rinsky. (2009). *The Pastry Chef's Companion*. River Street.

Rudy Pramono, A. N. S. A. G. (2020). *Resep Pancake Ala Jepang Dengan Varian Rasa Jajanan Pasar Tradisional Indonesia*. Penerbit NEM.

Sangkan Paran. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka.

Studi Akuntansi, P., Ekonomi Dan Bisnis, F., & Widya Dharma Pontianak, U. (2021). Pendampingan Usaha Kue Kering Melalui Pengemasan Produk Dan Pemasaran Digital Kusuma Indawati Halim. *Communnity Development Journal*, 2(3), 732–736.

Suas Michel. (2008). *Advanced Bread And Pastry: A Professional Approach*. Delmar Cengage Learning.

Suprapti, M. L. (2001). *Membuat Aneka Olahan*. Puspa Swara.

Sutrisno Koswara. (2009). *Teknologi Pengolahan Telur*. Ebookpangan.

Thohari, I., Jaya, F., & Ajeng, N. A. R. (2020). Pengaruh Penambahan Asam Asetat Terhadap Sifat Fungsional Albumen Telur Itik. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 1(1), 25. <https://doi.org/10.24198/jthp.v1i1.23977>

Umi Sa'adah. (2007). Daya Dan Kestabilan Buih Putih Telur Ayam Ras Pada Umur Simpan Dan Level Penambahan Asam Sitrat Yang Berbeda. *Journal IPB*.

Waode Rustiah,. (2023). *Kimia Aditif*. Get Pres Indonesia.

Wirawan, I. (2021). Hubungan Penampilan Makanan Dan Daya Terima Makanan Biasa Di Rumah Sakit (Doctoral Dissertation). *Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2021*.

Yuanita, I., & Silitonga, L. (2014). Sifat Kimia Dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 3(1).

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>