

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik. Jakarta: Penerbit UNJ Press
- Andie & Hadi. (2014). Kreasi Bolu Kukus Istimewa. Jakarta: PT. Kawan Pustaka
- Arnita, Julia & Faridah, Anni. (2018). Optimasi Formulasi Kue Putu Ayu dari Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrrhus*). *Foodcitech Journal*. 1:1-10
- Asmoro, Novian Wely. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*. 1:34-43.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). Teknologi Pangan : Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Asosiasi Produsen Tepug Terigu Indonesia. (2015). *An Overview of Indonesian Wheat Flour Industry & Wheat Flour Quality*. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). Jakarta
- Banudi., L., Anasiru., A., Petrus., & Leksono, P. (2017). Formulasi Bagea Berbahan Ekstrak Tepung Singkong Dan Gonad Diadema Setosum (Sea Urchins) Sebagai Makanan Alternatif Pada Ibu Hamil. *Jurnal Health Information*. 9:18-26.
- Barasi, E., Fatimah, F., & Mamujaja, C. (2014). Karakterisasi Santan di Sulawesi Utara Sebagai Bahan Baku Santan Instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sam Ratulangi Manado*. 2:20-27
- Cahyana, Cucu & Artanti, Guspri., D. (2015). Modul Pelatihan Roti. Jakarta. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
- Castella, Krystina. (2010). *A World of Cake : 150 Recipes For Sweet Traditions From Cultures Near And Far*. Massachutes : Storey Publishing
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : Kementrian Kesehatan RI
- Djuwadi, Anton. (2009). *Cassava*, Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan. Jakarta : Grasindo
- Drummond., K. E., & Brefere., L.M. (2010). *Nutrition for Food Service and Culinary Professional's 7<sup>th</sup> Editions*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc
- Fadiati, Ari., et al. (2022). Handrawina Adiboga Nusantara, Pada Jamuan Makan Perwakilan Republik Indonesia di Luar Negeri. Jakarta: Komunitas Pecinta Grastonomi Indonesia
- Faridah., Natalia., Maria Lina, and Hendig W. (2014). *Isolation, Identification, and Antibacterial Activity of Chemical Compounds from Ethanolic Extract of Suji*

*Leaf (Pleomole angustifolia N.E Brown)*. 4th International Conference and Matematics and Natural Science (ICMNS 2012), AIP conf. Proc, 1589: 431-435

- Gani, Zainal. (2015). *Gerakan Nasional Santan Eksklusif*. Malang : Media Nusa Kreati
- Gisslen, W. (2013). *Proffesional Baking 6<sup>th</sup>ed*. Hoboken, New Jersey: Jhon Willey & Sons, Inc.
- Hariyanto, Bambang & Sugiatmi., *et al.* (2020). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta : Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian.
- Hartanti, L., Syamsunihar, A., & Wijaya, K. A.,. (2017). *Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3:247-255
- I Ketut, S. (2022). *Populasi – Sampel, Teknik Sampling & Bias dalam Penelitian*. Yogyakarta : CV. Andi Offset
- Ketaren, I. (2019). *Gastro Asesora*. Jakarta: Indonesian Gastronomi Association
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com
- Kusuma, T. S., *et al.*, (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press
- Mamuaja, C.F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado. UNSRAT PRESS
- Nimpuno, D. (2017). *Ayo Membuat Masakan & Kue dari Bahan Halal*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Nimpuno, D. (2014). *Sukses Membuat Aneka Kue Tanya Jawab dan Resep*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Nugraheni., V. Z., Rachman., M.T., dan Fadlan., A. (2022). *Ekstraksi Senyawa Fenolat dalam Daun Teh Hijau (Camellia Sinesis)*. *Akta Kimia Indonesia Vol 7(1)*. 2022: 69-76
- Nurhadi, B., & Nurhasanah, S.,. (2010). *Sifat Fisik dan Bahan Pangan*. Bandung : Widya Padjajaran
- Redaksi Trubus. (2019). *Sejuta Khasiat Santan*. Depok : PT. Trubus Swadaya
- Rizqie Auliana. 2005. *Pangan Lokal dalam Makanan Jajanan Tradisional*. Semarang: UNNES
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2013). *Batas Maksimum Penggunaan BTP Emulsifier*. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM\\_No\\_11\\_Tahun\\_2019\\_tentang\\_BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP.pdf). Diakses 04 Agustus 2023
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.

- Santoni. (2009). Tips Meningkatkan Mutu Roti. Food Review Vol IV. No 4 Hal 56-59. Jakarta
- Soekarto T.S. (2013). Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur. Bandung: Alfabeta
- Subeki, *et al.* (2021). Singkong dan Produk Olahannya. Yogyakarta : Plantaxia
- Sucipto, Cecep, D. (2014). Keamanan Pangan, Untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Goysen Publishing
- Suhadi, H., Adil, B., & Priyo, W., (1980). Pembuatan Gapek dari Singkong Racun Sebagai Bahan Makanan Manusia. Bogor : Departemen Teknologi Hasil Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Suherman, C. 2009. Ubi dan Singkong. Banten: Talenta Pustaka Indonesia
- Suprayitno, Eddy. (2014). Dasar Pengawetan. Malang: UB Press
- Syarbini, Husin, M. 2014. *Cake Preneur*, Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Tim Penulis Peminatan Gizi Ilmu Kesehatan Masyarakat. (2022). Pengolahan Bahan Pangan Lokal Untuk Mengatasi Masalah Gizi. Medan: CV. Merdeka Kreasi Group
- Usman., Umar, F., & Ruslang, T. (2022). Gizi dan Pangan Lokal. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi
- Virdhani, M. H. (2013). Awas, Tepung Terigu Picu Obesitas. <https://health.okezone.com/read/awas-tepung-terigu-picu-obesitas>. Diakses 01 Maret 2023.
- Wibowo, R, A. (2016). Koleksi Resep *Cake* Populer. Depok: PT. Kawan Pustaka
- Wirakusumah, E, S. (2005). Menikmati Telur Bergizi, Lezat, Ekonomis. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yulindha., Legowo, A. M., & Nurwantoro. (2021). Karakteristik Fisik Santan Kelapa dengan Penambahan *Emulsifier* Biji Ketapang. Jurnal Pangan dan Gizi. 11:1-14
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. Malang : UB Press.