

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., Prahastiwi Vidyaningrum, I., Nazzala Akmala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., Aini, N., Studi Teknologi Pangan, P., Pertanian, J., & Jenderal Soedirman Jalan Soeparno, U. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3).
- Alsuendra dan Ridawati. (2008). Prinsip Analisis dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. In *Jakarta: UNJ Press*.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). *Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L.)*. 7(1).
- Apriadi, W. H. (2012). *Cake Enak Sehat Alami*. Pustaka Bunda.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3751:2009 Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu*.
- Beranbaum, R. L. (2016). *The Cake Bible (E-Book Edition)*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Chattman, Lauren. (2009). *Cake keeper cakes: 100 simple recipes for extraordinary bundt cakes, pound cakes, snacking cakes, and other good-to-the-last-crumb treats*. Taunton Press.
- Dahlia, Mutiara. A. G. Devi. (2022). *Materi Praktikum Kue Kontinental*.
- Dewi, I. K. (2018). *Penggunaan Tepung Komposit Berbasis Labu Dan Mocaf Pada Produk Cookies*.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *JPTK, UNDIKSHA*, Vol. 8, No. 2.
- Faridah, Anni. P. K. S. Y. Asmar. Y. Liswanti. (2008). *Patiseri Jilid 2 SMK Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Fong, T. S. (2003). *The Essence of Modern Bakery & delicate Pastry, Cakes & Bread (First Edition)*. Trans Standard.
- Gisslen, Wayne. S. J. G. (2017). *Professional Baking (Seventh Edition)*. John Wiley & Sons.
- Glasse, H. (1775). *The Art of Cookery Made Plain and Easy*.
- Gunawan, Mutiara. H. N. N. (2020). *Projec Pastry*.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., Valentinus, D., & Bintoro, P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge Cake yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

- Hamidah, H. (2021). *Karakteristik Cheese Cake dengan Metode Au Bain Marie di CV Jaya Bakery Lampung*.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Humble, N. (2010). *Cake: A Global History* (Edible). Reaktion Books.
- Intan, R. N. (2018). *Pemanfaatan Tepung Kacang Tanah Sebagai Produk Variasi Janhagel Peanut With Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies)*.
- Ir. Rohadi, MP. (2009). *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang University Press.
- Jaelani, A. (2021). *Proses Produksi dan Uji Kualitas Fisik Pada Industri Pakan*. Zukzez Express.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiani, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *Biopropal Industri*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>
- Kusumawati, D., Mahardika, K., Maha, K., Balai, S., Riset, B., Laut, B., Perikanan, P., & Gondol, J. B. (2018). Effect of Caroten for Growth, Total Caroten, Vitality, and Plasma Lipid in Coral Trout Grouper (*Plectropomus Leopardus*). *Zoo Indonesia*, 27(2), 72–81.
- Leslie, E. (1851). *Miss Leslie's Direction for Cookery*. Dover Publications.
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering* (Third Edition). The AVI Publishing Company Inc .
- Menik, N. Nograho. (2009). *Mengenal Karakteristik Gula*. PT. Grafindo Media Pratama.
- Nurhadi. Nurhasanah, B. S. (2010). *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Widya Padjadjaran.
- Orin, A. (2017). *Pengaruh Teknik Mengaduk Adonan Terhadap Kualitas Roti Tawar*.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17–25. <https://doi.org/10.13057/biofar/f090104>
- Prasastono, Ndaru. P. S. Y. Fajar. R. Ema. (2022). *Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma, dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake*.

- Prastika, R. (2012). *Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus yang Diformulasi Sebagian dengan Tepung Sukun*.
- Pratiwi, D. C. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake*. 7(2), 188–197.
- Sari, F. O. (2015). *Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda*.
- Setyaningsih, Dwi. A. Anton. S. M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara.
- Sri Suryani. (2014). *Pengaruh Perbedaan Metode Pengadukan (French Method, All-In Method, Traditional Method) Terhadap Kualitas Sponge Cake*.
- Subagio, A., Windrati, W. S., & Witono, Y. (2003). *Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L.) Terhadap Karakteristik Cake*. *Hasil Penelitian Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan*, XIV(2).
- Sulistianing, R. (1995). *Pembuatan dan Optimisasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil*. IPB.
- Syarbini, M. H. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Takeda, K. (1985). *Effect of Egg-Mixing Procedure on the Qualities of Butter Cake*.
- Tossi, C. (2018). *All About Cake*. Clarkson Potter Publishers.
- Tull, A. (1996). *Food and Nutrition*. Oxford University Press. <https://archive.org/details/foodnutrition0000tull/page/n1/mode/2up>
- U.S Department of Agriculture. (2019). *Food Data Central Pound Cake*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172704/nutrients>
- Villas, J. (2008). *The Great Cake, How To Bake The World's Best Pound Cake, at Saveur A World of Authentic Cuisine Issue No.109 March*. *Saveur*.
- Watidah, R. K. (2014). *Analisis Kualitas Butter Cake dengan Persentase Jumlah Tepung Terigu yang Berbeda*.
- Wikartakusumah, M. Aman. A. Kamaruddin. S. A. M. (1992). *Sifat Fisik Pangan*. PAU IPB.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winiati P. Rahayu. Nurosiyah, Siti. (2012). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*.