

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, & Palupi, S. (2021). Kue Sus Isi Vla Garut Coklat Dengan Substitusi Tepung Umbi Garut Untuk Meningkatkan Potensi Pangan Lokal. *Universitas Negeri Yogyakarta*, XVI(1), 1–4. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/44476/16533>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Aprilia, A., Harianto, A., & Josephine. (2021). *Pengetahuan Pateseri dan Bakeri* (Nurachma (ed.); 1st ed.). PT Rajagrafindo Persada.
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible* (M. D. Guarnaschelli (ed.)). William Morrow & Company, Inc.
- Bogasari Baking Center. (n.d.). *Cake Making*. Bogasari.
- Buanasetjio, V. T., Dahlia, M., & Mahdiyah. (2024). *Pengaruh Metode Pencampuran (Flour Batter Method, Blending Method, All-In Method) Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensoris Pound Cake*. Universitas Negeri Jakarta.
- Chattman, L. (2009). *Cake keeper cakes : 100 simple recipes for extraordinary bundt cakes, pound cakes, snacking cakes, and other good-to-the-last-crumbs treats*.
- Emeria, D. C. (2022). Jokowi Sentil Impor Gandum, RI Terbanyak Beli dari Negara Ini. *CNBC Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220824132544-4-366241/jokowi-sentil-impor-gandum-ri-terbanyak-beli-dari-negara-ini>
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian & pengolahannya* (T. U. Press (ed.); 1st ed.). UB Press. <https://books.google.co.id/books?id=VcNIDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. (2014). Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech*, 34(1), 14–21.

- Faridah, Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 2 untuk SMK. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/64/81>
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik pada Chiffon Cake. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(5), 1–10. <https://doi.org/10.26714/jpg.3.2.2012.%25p>
- Fitriansari, S., D, A., & L, Y. (2015). Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tamansari Tahun 2015. *Prosiding Pendidikan Dokter*, 0(0), 1042–1048. <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/dokter/article/view/1759>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7th ed.). Wiley.
- Hamidah, H. (2021). *Karakteristik Cheesecake Dengan Metode Au Bain Marie Di Cv Jaya Bakery Lampung*. 1–23. <http://repository.polinela.ac.id/id/eprint/2462>
- Holinesti, R., & Kimara, Y. F. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake the Effect of Jicama ( Pachyrhizus Erosus ) Flour Substitution*. 2(1), 92–98. <https://doi.org/10.2403/80sr184.00>
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E., & Halimah. (2018). Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 5(2), 141–151. <https://doi.org/10.34128/jtai.v5i2.80>
- Imanningsih, N. (2012). *Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. 35(1), 13–22.
- Indofood. (2023). *Edible Oils and Fats*. <https://www.indofood.com/product/edible-oils-and-fats>
- Ketaren, B. (2021). *Gastro Asesora*. Adi Gastronom Indonesia.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., Ida, N., & Nugrahini, P. (2015). *Mie Dari Umbi Garut ( Maranta arundinacea L . ) : Kajian Pustaka*. 3(3), 847–854.
- Lamopia, I. W. G., & Sugiharni, G. A. D. (2022). Pengembangan Usaha Marble Cake pada Industri Rumah Tangga “Kari Cake Bali” di Banjar Jeleka, Batuan Sukawati Gianyar. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 167–176. <https://doi.org/10.30812/adma.v3i1.1959>

- Lestari, L. A., Huriyati, E., & Marsono, Y. (2017). The development of low glycemic index cookie bars from foxtail millet (*Setaria italica*), arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, and kidney beans (*Phaseolus vulgaris*). *Journal of Food Science and Technology*, 54(6), 1406–1413. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2552-5>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.); 2nd ed.). PT Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Mayasari, A., Ishartani, D., & Siswati. (2017). Kajian Sifat Sensoris, Fisik Dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Asam Asetat. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta*, X(1), 1–11.
- Musruroh. (2009). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Cake Tepung Singkong* [Universitas Negeri Semarang]. <https://lib.unnes.ac.id/2394/1/6196.pdf>
- Nova, M., Kusnandar, F., & Syamsir, E. (2015). Karakteristik Tekstur Brownies yang Dipanggang dengan Microwave dengan Penambahan Pati Termodifikasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 87–95.
- Nugroho, S. (2008). *Rancangan Percobaan Dasar-Dasar* (J. Rizal (ed.); 1st ed.). UNIB Press.
- Pradyana, D. T., Ulilalbab, A., Suprihartini, C., & Anggraeni, E. (2021). *Pengaruh Proporsi Tepung Garut dan Kacang Hijau terhadap Daya Terima dan Kadar Air Cookies*. 1–7.
- Pramitasari, D. (2010). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Istan Dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Uji Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. *Universitas Sebelas Maret*, 1(1), 1–12. <https://core.ac.uk/download/pdf/12351684.pdf>
- Pudjirahaju, A. (2018). *Bahan Ajar Gizi, Pengawasan Mutu Bahan Pangan* (1st ed.). Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). *Operasional Patisserie* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Rebecca, & Krisnadi, A. R. (2023). Analisis Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Marble Cake terhadap Daya Terima Konsumen (Studi Kasus : Generasi Z di DKI Jakarta). *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 6(2), 395–411. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i2.62069>

- Richana, N. (2012). *Araceae & Dioscorea : Manfaat Umbi-Umbian Indonesia* (W. Waridah (ed.); 1st ed.). Nuansa.
- Setyawan, B. (2015). *Budidaya Umbi-Umbian Pada Nutrisi* (Mona (ed.); 1st ed.). Pustaka Baru Press.
- Shofura, I. A., & Handayani, I. (2022). Substitusi tepung garut (Maranta Arundinaceae Linn) dalam Pembuatan Bakpao. *Akademi Kesejahteraan Ibu Kartini Semarang*, VOL. 14 NO, 16–30. <https://www.garina.org/index.php/journal/article/view/55>
- Subagio, A., Windrati, W. S., & Witono, Y. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Teknologi Dan Industri Pangan*, XIV(2), 321784.
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake* (1st ed.). Syiah Kuala University Press Darussalam.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif* (Setiyawami (ed.); 3rd ed.). Alfabeta.
- Suhardjito, Y. (2006). *Pastry dalam Perhotelan* (F. S. Suyantoro (ed.)). Andi Offset.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan Penambahan Kuning. *Agrointek*, 14(2), 122–129. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.5867>
- Tethool, E. F., Santoso, B., & Dewi, A. M. P. (2019). *Teknologi Pengolahan Ubi-Umbian dan Sagu* (1st ed.). Deepublish.
- U.S. Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue* (2nd ed.). Djambatan.
- Winarno, F. ., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan*. Gramedia Pustaka Utama. <https://play.google.com/books/reader?id=6AsPEAAAQBAJ&pg=GBS.PA1&hl=id>
- Windaryati, T., Herlina, & Nafi, A. (2013). *Karakteristik Brownies Yang Dibuat Dari Komposit Tepung Gembolo ( Dioscorea bulbifera L. )*. 1(November), 25–29.
- Wingsowijaya, S. (2017). *Manfaat Umbi Kentang, Gembili, Lobak, Iles-Iles, Garut, Uwi, dan Gembolo bagi Kesehatan* (J. I. Cahyono (ed.); 1st ed.). PT Leutika Nouvalitera.

YPKBNI. (2019). *Pembuatan Roti Basah* (K. B. Pramono (ed.); 1st ed.). CV. Mediatama.

Yunieta, M., & Sutrisno, A. (2018). Penggunaan Pasta Ubi Kayu ( Manihot Esculenta Crantz ) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cake ( Kajian Teknik Pembuatan Cake Dan Jenis Lemak ). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 1–12.

