

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, Gama. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. In *BPTP Jawa Tengah* (Vol. 53, Issue 9).
- 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>
- Amelia Maldin, S., Xafiera Edelenbos, W., Afriani, M., Tata Hidangan, M., Pariwisata Batam, P., & Kuliner, M. (2022). Pembautan Brownies Sehat: Eksperimen Substitusi Tepung Gandum Menjadi Teoung Jagung Pada Prosesnya. *JURNAL MANNER, VOL.1. NO. 2.*
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). *Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat.*
- Anisa Triwulandini, Tjipto Leksono, & N. Ira Sari. (2021). *Karakteristik Brownies Kukus dengan Penambahan Tepung Rumput laut (*Euscheuma cottonii*).*
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan.* UNJ Press.
- Aprilia, F. (2022). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta.*
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA*, 2(2).
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. (2019). Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung ( *Zea mays L.* ) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 58–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.2.58>
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Analisis Produktivitas Jagung Dan Kedelai Di Indonesia, 2021 (Hasil Survei Ubinan).* BPS-RI.
- Budiarti, A. E., Ansharullah, & Karimuna, L. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Cake Tulban. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(3), 508–519.

CODEX Alimentarius Commission (2003) *CODEX Standard for Named Vegetable Oils*. CODEX STAN 210-1999 (Adopted 1999, Revisions 2001, 2003, 2009, Amendment 2005)

Desi Meiliana Widyawati. (2017). *Tepung Jagung Sebagai Bahan Pembuatan Corn Red Velvet Dan Klappertart Jagung*.

EDOM Arinex & Qualification of Equipment Annex 8: Qualification of Balances. *OMCL Network Guideline "Qualification of Equipment: PA/PH/OMCL (12) 77 7R*. European Directorate for the Quality of Medicines & Healthcare, (2013)

Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal JPTK UNDIKSHA*, Vol. 8(2), 59–74.

Fadillah, N. N. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (Zea mays L.) Nikstamal Dengan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Muffin*.

Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 1. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.

Faridah, A., S. Pada, K., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2*.

Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Dan Busana FT UNY*, 15.

Fitriansari, S., Argadireja, D., & Yuniarti, L. (2015). *Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tamansari Tahun 2015*.

Isni Utami L. (2009). *Hubungan Anatara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar pada Siswi Kelas I SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009*.

Jurnali, Tamrin, & Siti Suharyatun. (2017). Pengaruh Penambahan Aroma Vanili Terhadap Karakteristik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu yang Diperkaya dengan Protein Ikan Lele. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 6(3), 181–188.

K.A. Buckle, R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton; Hari Purnomo, Adiono, translators (Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), 1985)

Kahono. (2008). *Kreaksi Cake Modern*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. (2022). *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, Dan E-commerce Di Pasar Domestik Dan Internasional*.
- Ketaren, 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. U.I press. Jakarta
- Lapanga, Hastian, & Iswahyudi, L. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Terhadap Perubahan Kimia, Fisik dan Organoleptik Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Sultra Journal of Agricultural Research*, 1(1), 36–53. <http://jurnal-unsultra.ac.id/index.php/sjar/article/download/69/44>
- Larasati, S. A. (2020). *Pengaruh Proporsi Tepung Jagung (Zea mays) dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Terhadap Sifat Organoleptik Brownies Kukus*.
- Marviana, F. E., Tsania, R., Saud, F. D., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujjanti, R. M. D. (2022). Komparasi Sifat Kimia, Fisik dan Sensoris Cookies Berbahan Baku Tepung Cangkang Kerang. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 77–87. <https://doi.org/10.21009/JSB.005.2.01>
- Melisa, A. (2021). Perbedaan Sponge Cake, Butter Cake dan Chiffon Cake. *Baking World*. <https://media.bakingworld.id/artikel/perbedaan-sponge-cake-butter-cake-dan-chiffon-cake-1>
- Morendra, R. A., Sachriani, & Riska, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Almond Crispy Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2). <https://doi.org/10.2403/80sr196.00>
- Mutya, Sirajuddin, S., & Imam Arundhana, A. (2016). *Daya Terima Produk Minuman Jelly dan Serbuk Minuman Instan Labu Siam (Sechium Edule Sw)*.
- Nurchayawati, A. D. (2015). *Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Cake Labu Kuning* [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/39773>
- Nurli Nabilah, Wirnelis Syarif, & Elida. (2017). *Pengaruh Penggunaan Lemak Nabati Terhadap Kualitas Chiffon Cake*.
- Perdani, D. W. (2020). *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Tepung Kentang Terhadap Kualitas Sponge Cake*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Pratiwi, K., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2016). *Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Chiffon Cake*.

- Putri, N. S. (2020). *Analisis Penggunaan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Pancake*. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Rahmayuni, Pato, U., Johan, V. S., & Solihin, M. A. (2012). *Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dalam Proses Pembuatan Cake*.
- Rani, H. A. I. (2015). *Karakteristik Fisik Bahan Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*. X(July 2013).
- Reski Amalia, M., & Santoso, B. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Muffin Dengan Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays L*). *Gizido*, 13(November), 58–69.
- Rosa, D., & Kasih, R. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. *Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya*, 8(2).
- Rosyad, B. (2020). *Eksperimen Pengaruh Komposit Tepung Jagung Kuning (Zea Mays) Dan Tepung Terigu Terhadap Kwaitas Dan Kandungan Beta Caroten Cookies*. Universitas Negeri Semarang.
- Salsabila, R. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen [Thesis]*. Universitas Negeri Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia Minyak Kelapa Virgin (VCO)*. (2008).
- Standar Nasional Indonesia Telur Ayam Konsumsi*. (2006).
- Suarni. (2009). *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering ( cookies )*. 274, 63–71.