

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rachman. (1993). *Pengertian Daya Terima*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ahligiziid. (N.D.). Infomasi Nilai Gizi Tepung Singkong.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: Unj Press.
- Ariani, R. P., Hemy Ekayani, I. A. P., Masdarini, L., Pendidikan, J., & Keluarga, K. (2016). *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake* (Vol. 5).
- Christoper. (2012). *Ubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan & Faktor Lainnya Terhadap Daya Terima Makanan Lunak Pada Pasien Dewasa Di Gedung Perawatan Umum Rspad Gatot Soebroto Jakarta*.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Masyarakat Terhadap Pempek Adaan Sebagai Diversifikasi Tepung Singkong. *Jshp : Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 6(1), 21–29. Doi:10.32487/Jshp.V6i1.1251
- Fransisca, P., & Mastuti Siratantri, T. (2020). *46 Substitusi Tepung Singkong Terhadap Tepung Terigu Dan Penambahan Protein Dalam Pembuatan Mi Kering [Substitution Of Cassava Flour To Wheat Flour And The Addition Of Protein In Making Dry Noodle]* (Vol. 4).
- Gusnadi. (2019). *Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung*.
- Ihromi, S., & Adi Susandi, Y. (2018). *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering*. *Jurnal Agrotek* (Vol. 5).
- Kementerian Kesehatan, T. R., Indonesia Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Tabel Komposisi Pangan Indonesia, I. R., & Kesehatan, K. R. (N.D.). *Katalog Dalam*.
- Koswara. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*.
- Krisma, D. (2007). *Hubungan Antara Penampilan Makanan Dan Rasa Makanan Dengan Daya Terima Makan Siang Siswa Spk Sungailat Bangka Tahun 2007*. Bandung.
- Manzalina, N. Z., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). *Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima)* (Vol. 8).
- Marsin. (2016). *Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan Dan Menu Makanan Di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

Maulud, M. K. (2024). *Kualitas Kulit Tartlet Dengan Subtitusi Tepung Singkong*.

Mustaqim. (2001). *Devinisi Daya Terima*. Bandung: Sinar Mas.

Putri, & Mayasari. (2020). *Operational Patisserie*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Riset, M. E. B., Standardisadi, D., & Manado, I. (2017). *Aplikasi Bakteri Asam Laktat Untuk Memodifikasi Tepung Singkong Secara Fermentasi Lactic Acid Bacteria Fermentation In The Modification Of Cassava Flour*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* (Vol. 9).

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Manajemen. Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, Tindakan Kelas Dan Evaluasi*. Bandung: Alfabeta.

Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

Uni S. Wheat Associates. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*.

Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan Dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor: Mbrio Press.

Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi Di Masa Depan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winiati, P., Rahayu, S., & Nurosiyah, S. T. (2019). *Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya*.

