

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Saputra, F., Rusilanti, & Mariani. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Pada Pembuatan Kue Semprit Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jurnal Sains Boga, 28-33.
- Aprilia, N. (2020). *Pemanfaatan Cairan Kacang Arab (Aquafaba) Sebagai Substitusi Telur pada Produk Kue Madeleine*. Surabaya: Universitas Ciputra Surabaya.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan*. Banten: CV. AA. Rizky.
- Ashari, A. (19 Maret 2019 r.). *Gula Putih Berubah Warna Menjadi Cokelat Saat Dicairkan, Kok Bisa, ya?* Получено из Bobo.id Teman Bermain dan Belajar: <https://bobo.grid.id/read/081670951/gula-putih-berubah-warna-menjadi-cokelat-saat-dicairkan-kok-bisa-ya>
- Chen, N. (6 Maret 2023 r.). *Madeleines (Kue Mentega Perancis) マドレーヌ*. Получено из Just One Cookbook: <https://www.justonecookbook.com/madeleines/>
- Dewi Fitriani, I. K. (2023). *The Use of Brown Rice Flour as A Substitute for Wheat Flour In The Production of Madeleine Cake*. The Journal Gastronomy Tourism, 41-52.
- Dwi Rahmawati, A. N. (2015). *Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*. Jurnal Mutu Pangan, 80-86.
- Eka Budiarti, A., 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 (JSTP), 508-519.
- Elida. (2019). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: CV IRDH.
- F Vinsensia D P Kewa Niron, M. d. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays) dan Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) terhadap Uji Organoleptik Kue Kering*. Kupang Journal of Food and Nutrition Research.
- Faras Melia, F. M. (2023). *Peran Pemerintah Dalam Meningkatkan Volume Ekspor Jagung*. Jurnal Economia, 269-284.
- Handayani, A. W. (2016). *Perbandingan Efisiensi Energi dan Biaya pada Kompor Induksi terhadap Kompor Listrik dan Kompor Gas*. Jurnal Sutet, 22-29.
- Hardiyanti, Kadirman, & Rais, M. (2016). *Pengaruh Subsitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 123-128.
- Hasan, S., Aisyah Liputo, S., & Kasim, R. (2023). *Karakteristik Fisikokimia Kue Biji Kacang Tanah Hasil Formulasi Tepung Terigu dan Tepung Jagung Hibrida*. Jambura Journal of Food Technology, 243-256.

- Hati, I. P. (30 September 2022 г.). *Asal-usul & Fakta Unik Madeleine, Kue Klasik Khas Prancis Berbentuk Cangkang Kerang*. Получено из <https://hypeabis.id/read/16992/asal-usul-fakta-unik-madeleine-kue-klasik-khas-prancis-berbentuk-cangkang-kerang>
- Hatni, A. (23 Desember 2023 г.). *Tepung Jagung: Pengertian, Kegunaan dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. Получено из April's Diary: <https://www.aprilhatni.com/2023/12/manfaat-tepung-jagung.html>
- Indrie Ambarsari, S. D. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jawa Tengah: Kementerian Pertanian.
- Kamilah, S., & Tri Pangesthi, L. (2015). *Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake*. e-Journal Boga, 49-56.
- Komalasari, W. B. (2022). *Analisis Kinerja Perdagangan Jagung*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Kusuma, Y. R. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Ledsom, A. (01 02 2018 г.). *A Brief History of the French Madeleine*. Получено из Culture Trip: <https://theculturetrip.com/europe/france/articles/brief-history-french-madeleine>
- Lestari, A. P. (27 Februari 2022 г.). *Ternyata Ini Fungsi Telur dalam Membuat Kue*. Получено из Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3722419/ternyata-ini-fungsi-telur-dalam-membuat-kue>
- Ma'as, A. (1 Desember 2021 г.). *Sejarah Madeleine, Kue Kecil Cantik Mirip Kerang Bermutiara Kesukaan Raja Prancis*. Получено из <https://kids.grid.id/read/473022631/sejarah-madeleine-kue-kecil-cantik-mirip-kerang-bermutiara-kesukaan-raja-prancis>
- Melisa, A. (2022). *Mengenal Piping Bag dan Fungsinya*. Получено из bakingworld: <https://media.bakingworld.id/alat-roti-and-pastry/mengenal-piping-bag-dan-fungsinya>
- Nandy. (2021). *Memahami Strategi Pengembangan Produk dan Tahapannya*. Получено из Gramedia Literasi: <https://www.gramedia.com/literasi/strategi-pengembangan-produk/>
- Priyanti, S. S. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Pujilestari, S., Carlusi, T., & Nurul Azni, I. (2023). *Pemanfaatan Kulit Lemon Pada Pembuatan Minuman Rosella*. Jakarta: Universitas Sahid.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Riyanto, W. (2020). *Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Putih Pada Pembuatan Fig Bar Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta.

- Saragih, M. R. (2016). *Komposisi Tepung Jagung (Zea Mays L) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius. sp) Terhadap Karakteristik Mi Jagung*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Suhaili. (2023). *Mengelola Bisnis Olahan Jagung*. Penerbit NEM.
- Suryana, D. (2013). *Membuat Tepung*. CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Suryandari, K. C. (2021). *Olahan Jagung*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Tria Rochliana, J., & Astuti, N. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau dari Sifat Organoleptik*. e-journal Boga, 168-177.
- Trian Adimarta, M. N. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (Zea mays.L) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde*. Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan, 7-14.
- Trisanti Kurniasih, D. A. (2023). *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Ustadus Sholihin, S. L. (2023). *Strategi Pengembangan Produk Hantaran*. Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen dan E-Commerce, 82-95.
- Yuda Arimba Wani, L. K. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*. Jawa Timur: Universitas Brawijaya Press.