

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, D. (2019). Pengembangan Donat Substitusi Tape Singkong Untuk Meningkatkan Nilai Gizi. *Universitas Negeri Makassar*.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ariani, R. P., Ekayanti, H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake. *Ejournal Undiksha*, 5.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi* (1st ed.). Graha Ilmu.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti* (C. I. Gunawan, Ed.; 1st ed.). IRDH (International Research and Development for Human Beings).
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi* (1st ed.). Instiper Yogyakarta.
- Ikram, F., Cahyana, C., & Mahdiyah. (2022). Perbedaan Penggunaan Metode Japanese, Taiwanese dan Sponge & Dough Terhadap Kualitas Hokkaido Milk Bread. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(2).
- Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2019). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (1st ed.). Universitas Terbuka.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh*.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. (2020). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu*. Undip Press Semarang.
- Pratama, L. (2022). Penggunaan Metode Tangzhong Dalam Pembuatan Roulade Biscuit. *Journal Politeknik Pariwisata*.
- Rahman, H. R. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1.
- Reihan, N. D., Daima, A. S., & Lukviana, D. L. (2022). *BUKU PANDUAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PANGAN SINGKONG* (1st ed.). K-Media.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin, Ed.). IPB Press.

Suryapraja, A., Cahyana, C., & Dahlia, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan Tangzhong Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Journal Of Nutrition And Culinary*, 3.

Swandani, N. P. P., Sandhi W, P. A., & Ina, P. T. (2016). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza L.*) Terhadap Karakteristik Donat. *Universitas Udayana*, 1–10.

Syarbini, H. (2013). *A-Z Bakery*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Winarti, sri. (2018). *Petunjuk Praktikum Evaluasi Sensoris Produk Pangan*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur.

