

Daftar Pustaka

- Andrian Christoper. (2023, May 25). *Mengenal Jenis-Jenis Susu yang Umum Dikonsumsi & Pengolahannya*.
- Anni Faridah, dkk. (2006). *Patiseri Jilid 1*.
- Apriyanto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* (1st ed.). CV. AA RIZKY.
- Ariani, S. R. D., Rahmawati, L., & Prasetyawati, A. N. (2024). *Buku Monograf Inovasi Produk Sabun Mandi Transparan Beradisi Minyak Atsiri Aneka Bunga Lokal*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Ariffien. (2021). *Teknik Agribisnis Sapi Perah*. Media Nusa Creative.
- Armein Syukri Arbi, I. (2009). *Pengenalan Evaluasi Sensori*.
- Ash, D. (2014). *How To Make Mochi In 7 Easy Steps*. Thejapanguy.
- Astrawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang Hijau dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Ayu Wulandari, P., Made Sugitha, I., Made Indri Hapsari Arihantana, N., Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, M., Teknologi Pertanian, F., Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, D., & Kampus Bukit Jimbaran, U. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol The Comparison Effect of Rice Flour and Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas L. Poir) Paste on the Characteristics of Cendol*. 8(3), 248–256.
- Cookpad, M. (2024, January 16). *Tepung Hun Kwe: Sejarah dan Resep Uniknya di Indonesia*.
- Corum, A. (2000). *Ethnic Foods of Hawai'i*. Bess Press.
- Dayna, B. (2023, June 4). *Mengenal Tradisi Mochitsuki, Pembuatan Mochi Tradisional Di Jepang*.
- Fatsecret. (2021, February 15). *Database makanan dan penghitung kalori*.
- Flora Baker. (2023, June 26). *What Are The Differences Between Mochi And Daifuku*.
- Food in Japan. (2022). *Daifuku*.
- Food in Japan. (2023). *Mochi*.
- Gurunavi. (2017). *Japanese Mochi : Exploring the Taste, Textures & Tradition*.
- Habsari, R. (2010). *Cookies Fans*. Gramedia Pustaka Utama.

- Hartesi, B., Ikhwansyah, I., & Soyata, A. (2021). Modifikasi Pati Beras Ketan Putih (*Oryza Sativa* l. Var. *Glutinosa*) Secara Pregelatinasi dengan Perbandingan Pati dan Air (1:1,25). *Majalah Farmasetika*, 6(5), 409. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i5.36192>
- Hendara, A. (2016, December 30). *Mochitsuki, Tradisi di Jepang Membuat Mochi untuk Menyambut Tahun Baru*.
- Hendra Utomo. (2005). *Resep Eksklusif: Jajanan Pasar* (Intarina Hardiman, Ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Heru. (2023, July 26). *Taste-Off: The Delightfull Duel of Daifuku vs Mochi*.
- Hildayanti, T. M., Lucia, D., Pangesthi, T., & Pd, M. (2017). *Pengaruh Substitusi Bekatul Dan Jenis Sortening Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering* (Vol. 5, Issue 1).
- Imanningsih, N. (2012). *Profil gelatinisasi beberapa formula tepung-tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan (Gelatinisation Profil Of Several Flour Fomulations For Estimating Cooking Behaviour)* (Vol. 35, Issue 1).
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Andy Darmajana Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna, D. (2013). Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. In *AGRITECH* (Vol. 33, Issue 4).
- Ishii, C. (2020, May 17). *Stories From a Japanese Mountain Town: The God in Mochi*.
- James Lau. (2022). *Japanese Daifuku Mochi : History, Types & Fillings*.
- Jayadi, Y. I. (2021). *Sakko-Sakko Kedelai, Snack Lokal Bugis Kaya Energi dan Protein*. Guepedia.
- Jenderal, D., Pangan, T., & Pertanian, K. (2021). *Laporan Tahunan 2021*.
- Ketaren, B. (2021). *Gastro Asesora: Panduan Makanan, Non Makanan, Penataan & Table Manners*.
- Kolaborasi Kementan dengan Petani Penangkar Guna Genjot Produksi Kacang Hijau di Purworejo*. (2022, October 14). Kementerian Pertanian Direktorat Jendral Tanaman Pangan.
- Lily T. Erwin. (2021a). *Kue Mini Gluen Free Dari Tepung Sagu & Hunkwe*. Framedia Pustaka Utama.
- Lily T. Erwin. (2021b). *Kue Mini Gluten Free Dari Beras Ketan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Manabe, M. (2022, January 31). *Sejarah Mochi, Kapan Ada di Jepang*.

- Ma'soem University. (2022, May 17). *Kajian Pangan; Kenali Jenis Gula Yang Ada di Pasaran*.
- Murdijati Gardjito, Umar Santoso, & Eni Harmayani. (2023). *Ragam Kudapan Sumatra, Bali, NTB, NTT Dan Papua* (Dian Christine Fitriasaki, Ed.). Penerbit Andi.
- Purwono. (2005). *Kacang Hijau*. Niaga Swadaya.
- Qothrunnada, K. (2024, March 6). *Mengenal Tepung Hunkwe: Bahan Dasar, Nilai Gizi, dan Olahannya*.
- Saras, T. (2023). *Kacang Hijau: Budidaya, Manfaat Kesehatan, dan Kuliner yang Lezat*. Tiram Media.
- Sari, A. M., Melani, V., Novianti, A., Dewanti, L. P., & Sa' pang. Martien. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui dari Puree Kacang Hijau (*Vigna radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10.
- Tim Promkes RSST. (2022, July 21). *Dampak Penggunaan Minyak Goreng Secara Berulang Bagi Kesehatan*.
- TitanBaking. (2019, August 20). *Manfaat dan Olahan Tepung Hunkwe*.
- Trisnawati, I. D., & Purwidiani, N. (2015). *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. 4(2), 67–76.
- Wilson, J. (2021, June 22). *Everything You Need to Know About Mochitsuki*.