

## DAFTAR PUSTAKA

- Almadania, S. L. (2019). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Cilembu (*Ipomea Batatas*(L). LAM) Dan Karagenan Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(1), 226–235.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisa Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ardi, A. S., Veronika, R., & Sasmita, A. S. (2021). Substitusi Tepung Biji Mangga Arumanis (*Mangifera Indicial*) Pada Pembuatan Pound Cake. *Hospitality and Gastronomy Journal*, Vol 3 No 1.
- Buanasetjio, V. . T., Dahlia, M., & Mahdiyah. (2023). Analisis Mixing Methods (Flour Batter Method, Blending Method, All-In Method) Pada Mutu Sensoris Pound Cake. *Jurnal Pendidikan : Seroja*, 2(3), 86–97.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *JPTK, UNDIKSHA*, 8(2), 59–74.
- Ervina, C., Hubeis, M., & Pandjaitan, N. H. (2019). Kajian Strategi Pemasaran Ubi Cilembu (Kasus di Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang). *Manajemen Ikm*, 14(1), 69–75.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik Sponge yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Hutami, R., Handayani, A., & Rohmayanti, T. (2019). Karakteristik Sensori Dan Fisikokimia Permen Jelly Ubi Cilembu (*Ipomoea Batatas L*) Cv Cilembu Dengan Gelling Agent Karagenan Dan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan*, Vol 1 No 2.
- Kurnia, K. S., Putra, I. N. K., & Wiadnyani, S. (2023). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu ( *Ipomoea batatas ( L ) Lam Cv . Cilembu* ) Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Sensoris Puding. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(2), 323–333.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia Dan Sifat Reologi Tepung Terigu Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*, vol 9 no 2.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). *Komposisi Kimia Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair*. 53–64.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27.

- Mukminah, F., Husni, Z., & Ma'ruf, M. (2022). Adaptation Test Of Sweet Potato (Ipoema Batatas L. Cilembu Variety In Sumatra). *Jurnal Agroekoteknologi*, *VOL 14*.
- Patmasari, A. (2020). *Perbedaan Pengolahan Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Pound Cake Tepung Terigu Dan Tepung Jagung Manis*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
- Rahayu, D. D., Ishartani, D., & Siswanti. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, *5(3)*.
- Salsabila, A. A. (2024). *Analisis Kualitas Produk Pound Cake Dengan Penambahan Puree Ubi Cilembu (Ipomoea Batatas Cilembu)*. UNJ
- Sediaoetama, A. D. (2009). *Ilmu Gizi II*. Dian Rakyat.
- Sutrisno Koswara. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Watidah, R. K. (2014). *Analisis Kualitas Butter Cake dengan Persentase Jumlah Tepung Terigu yang Berbeda*.
- Wisudawanningrum, D. A. P. P. (2019). Pengaruh Proporsi Puree Gatot Instan Dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *E-Journal Tata Boga*, *8(1)*, 144–153.
- Zuraida, N. (2019). Status Ubi Jalar sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat. *Iptek Tanaman Pangan*, *4(1)*, 69–80.