

DAFTAR PUSTAKA

- Adna, R. M., Prahastiwi, V. I., Nazzala, A. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3).
- Ambarwati, Fatika., Mulyani, Sri., Setiani, Bhakti Etza., (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal AGROTEK*,7(1).
- Amira, Khansa. (2023). Rekomendasi Tepung Terigu Protein Rendah. Gramedia Blog. <https://www.gramedia.com/best-seller/rekomendasi-tepung-terigu-protein-rendah/>. Diakses pada 20 Mei 2024.
- Artanti, G. D., & Dahlia, M. (2021). Praktikum Kue Kontinental. Tata Boga. UNJ.
- Azhar, A., Rahmawati, Y., & Mahmudatussa, A. (2019). Chiffon Carrot Cake: Inovasi Cake Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(1).
- Budi,NS., Praptiningsih,Yhulia., Maryanto. (2019). Karakteristik Cake Yang Dibuat Dengan Subtitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatus L.*). *Jurnal Berkala Ilmiah PERTANIAN*, 2(2), 56-60.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan Karoten Dalam Roti Manis Dengan Substitusi Puree Ubi Jalar Oranye Pada Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Saintek*.
- faridah, anni, s kasmita, yulastri, asmar, & yusuf, liswarti. (2008). *Patiseri Jilid 1* (Patiseri Jilid 1). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hakimah, D., Mahdiah, & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jewawut (*Pennisetum Glaucum*) Pada Butter Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jolastic*, 2(1).
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Subtitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. [Prosding]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Hidayat, Beni, Ahza, Basuki Adil, & Sugiono. (2007). Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknol Dan Insudtri Pangan, XVIII* (1).

Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2022, September 21). *Info Teknologi: Mengenal Ubi Cilembu*. Kementrian Pertanian Republik Indonesia. <https://pustaka.setjen.pertanian.go.id/info-literasi/mengenal-ubi-cilembu>. Diakses pada 5 Mei 2024.

Khairunnisa, A., & Syukuri Arbi, A. (n.d.). *PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.

Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Jurnal Pangan, 23*(1).

Mulyawanti, E. T. (2014). *Analisis kualitas butter cake dengan persentase gula yang berbeda*. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Mutya Rochmah, M., Desiana Sofa, A., Elysa Oktaviya, E., Muflihati, I., & Rakhman Affandi, A. (2019). Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi. *Jurnal Pangan Dan Gizi, 9*(1), 53–64.

Nintami, Ayudya Luthfia. (2012). Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal Of Nutrition College, 1*(1).

Praseyo, Aldriany Healthy. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *Juitech, 3*(2), 2597–7261.

Pratiwi, K. W. (2016). *Formulasi Tepung Ubi Jalar Cilembu (Ipomoea Batatas (L.) Lam) Dan Tepung Jagung (Zea Mays) Terfermentasi terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Flakes* [Skripsi]. Universitas Negeri Lampung.

- Pratiwi, Nensi., Purwidiani, Niken., Gita Miranti, Mauren., Sutiadiningsih, Any.(2023). Pembuatan Kue Pukis dengan Proporsi Pure Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) dan Pure Talas (*Colocasia esculenta*). *Student Scientific Creativity Journal (SSCJ)*, 1(5), 248-264.
- Produksi Tanaman Padi dan Palawija Provinsi Jawa Barat. (n.d.). *Badan Pusat Statistik*. October 1, 2023. <https://www.pertanian.go.id/>. Diakses pada 20 Mei 2024.
- Putri, H. A., & Purwidiani, N. (2018). Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Restuono, J., Indriani, F. C., Rahajeng, W., & Yulifianti, R. (2020). Seleksi Produksi Tahap Pertama Klon-Klon Ubijalar Berkadar Gula Tinggi. *Vegetalika*, 9(1), 350–358.
- Retno, M., & Ningrum, B. (2012). *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah* [Tugas akhir]. Yogyakarta: Universitas negeri yogyakarta.
- Sabilillah, D. I., & Aisyah, Y. (2023). Apa Itu Makanan Pure yang Sering Jadi MPASI? *Kompas.Com*. <https://www.kompas.com/food/read/2023/03/02/123200275/apa-itu-makanan-pure-yang-sering-jadi-mpasi->. Diakses pada 10 Mei 2024.
- Safitri, F., Ridawati, & Cahyana, C. (2020). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Butter Cake Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff*) Kering. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 25–34.
- Sitanggang, D. D. K. P. S. (2022, August 12). Pengertian Instrumen Penelitian, Jenis, dan Contohnya. *DetikJabar*. Diakses Pada 10 Mei 2024.
- Surboyo, M. D. C. (2020, September 24). *Persepsi Rasa Manis dan Penyakit Radang Usus*. <https://unair.ac.id/persepsi-rasa-manis-dan-penyakit-radang-usus/>. Diakses Pada 10 Mei 2024.
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Giantiva, M. A. (2015). Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Dengan Metode Pengeringan Oven Dan Sangrai Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01).

Trikirana B, Vinca., Dahlia, Mutiara., Mahdiyah., (2023). Analisis Perbandingan Mixing Methods (Flour Batter Method, Blending Method, All-In Method) Pada Mutu Sensoris Pound Cake. *jurnal pendidikan: seroja*, 2(5), 331-339.

Watidah, Raden Kania. (2014). *Analisis kualitas butter cake dengan persentase jumlah tepung terigu yang berbeda.*

Weber, C., Harnack, L., Johnson, A., Jasthi, B., Pettit, J., & Stevenson, J. (2021). Nutrient Comparisons Of Margarine/Margarine Like Products, Butter Blend Products And Butter In The US Marketplace In 2020 Post-FDA Ban On Partially Hydrogenated Oils. *Public Health Nutrition*, 25(5), 1123–1130.

Yulianti. (2016). *Perbedaan Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Cake Komposit Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)* [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.

