

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2).
- Agusman. (2013). *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)* (Program Studi Teknologi Pangan (Ed.)). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aini, N. N., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan Tepung Mangga Dalam Substitusi Pembuatan Mini Mini Mango Roll Cake. *Prosiding PTBB FT UNY*, 16(1).
- Al Amin, M., & Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensi. *Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6), 1–10.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Andreas, J. (2016). *Top Food 1*. Okezone Lifestyle.
- Apidianti, S. P., & Emi, Y. (2020). *Manfaat Serbuk Buah Bit (Beta Vulgaris) untuk Menurunkan Tekanan Darah Pasien Hipertensi*. Lembaga Chakra Brahma Lentera.
- Aprilia, F. (2022). *Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe* [STP AMPTA Yogyakarta]. <http://repository.ampta.ac.id/id/eprint/1492>
- Aryanti, D. P. A. M. (2021). *Faktor - faktor yang memengaruhi daya terima makan siswa di sekolah dasar*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Asih, E. R., Rinaldi, A. N., & Alza, Y. (2019). The Effect of Red Beans Flour Substitution on The Glycemic Index of Cupcakes. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 8 No.1.
- Astira Eka Putri, Y. D. & M. C. I. R. (2021). Uji kualitas red velvet cake dengan menggunakan ekstrak umbi bit (*Beta Vulgaris L.*) sebagai bahan pewarna alami. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14.
- Aulia, F. (2019). *Pengaruh Suplementasi Tepung Bit Merah (Beta vulgaris L. Var. Rubra L.) dan Suhu Pengovenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies*. Universitas Brawijaya.
- Berg, F. (2021). *Apa Itu Red Velvet?* Food Network Kitchen.
- Bimo, Saptariana, Rosidah, & Wahyuningsih. (2022). Eksperimen Pembuatan

Chiffon Cake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) pada Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Flavonoid. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 150–158.

Budiyani, B. U. (2018). *Pengaruh Substitusi Santan Kelapa Pada Pembuatan Cup Cake Terhadap Daya Terima KoBudiyani, B. U. (2018). Pengaruh Substitusi Santan Kelapa Pada Pembuatan Cup Cake Terhadap Daya Terima Konsumen [Universitas Negeri Jakarta]. [Universitas Negeri Jakarta].*

Grace Sipahelut, S. (2022). Potensi Kulit Buah Naga sebagai Pewarna Alami untuk Meningkatkan Profil Sensoris Kue. *SALOI: Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 35–42.

Hakim, M. A. A., Dahlia, M., & Alsuhendra. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan Cup cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 22–27.

Hani, R. (2015). *Belajar Membuat Cake Dari Nol*. Demedia Pustaka.

Hartati, Y., Novelia, A., Terati, T., & Purnamasari, F. (2021). Daya Terima Cup Cake Substitusi Ikan Bandeng Dan Ubi Jalar Kuning. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 9(1), 49.

Hemy Ekayani, I. A. P. (n.d.). *Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake*. 59–74.

Herryani, H., & Damar Santi, F. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Culinaria*, 1(1).

Insani, A. S. (2017). *Pengaruh Substitusi Umbi Bit ( Beta vulgaris ) Pada Ubi Jalar ( Ipomoea batatas L. ) Terhadap Daya Terima Kue Talam Ubi*.

Jayadi, Y. I. (2021). *Sakko - Sakko Kedelai, Snack Kaya Energi Dan Protein* (Yusma Inda). GUEPEDIA.

Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdam, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

Midi, F. A. S., & Priyanti, E. (2020). Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Cup Cake. *Garina: Jurnal Ipteks Tata Boga, Tata Rias, Dan Tata Busana*, 12(1), 09–16.

*Nilai Gizi Cup Cake*. (2024). FatSecret Platform API.

Nurina Amrin, A., & Ratnaningsih, N. (2021). Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan Strawberry Ogura Cake. *Prosiding PTBB FT UNY*, 16(1).

- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2020). Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Jurnal CULINARIA*, 1(1), 1–14.
- Pohan, A. L. (2014). *Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak (Monascus purpureus) Terhadap Mutu Sensorik Sponge Cake ( Aplikasi Pada Red Velvet Cake)*. Universitas Negeri Jakarta.
- Putri, D. N. (2020). *Rancangan Penelitian Bidang Teknologi Pangan Analisa Data dengan SPSS dan Minitab*. UMMPress.
- Salsabila, S., Riska, N., & Rusilanti, R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Bit Pada Pembuatan Brownies Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen. *Syntax Idea*, 4(8), 1207–1222.
- Salsabilla, A. S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus carota L.) Pada Pembuatan Roll Cake Dengan Isian Selai Wortel. *Prosiding PTBB FT UNY*, 12(1).
- Satria, & Tamrin Bako, A. R. (2018). Kajian Formula Cupcake Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(3), 1368–1378.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tata, R. D. A., Wahyun, S., & Ansharullah. (2023). Karakteristik Nilai Gizi Dan Organoleptik Cup Cake Dari Berbagai Formulasi Tepung Komposit: Studi Kepuasan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 8(4).
- Tiandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Riview Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas: Journal of Forestry and Plant Science*, 5 nomor 1, 13–14.
- Utami, D. R., Rahmad Rahim, A., Adi Prayitno, S., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), 257.
- Yulia, R. V. (2015). *Teknik Pembuatan Cake*.
- Yuliantoro, N. (2019). Penelitian Produk: Inovasi Pembuatan Cheese Cake Menggunakan Bahan Kacang Panjang Sebagai Pengganti Tepung Terigu. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(1).