

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. (2015). *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- APTINDO. (2012). *Laporan APTINDO Tahun 2012*. Jakarta: Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO).
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Substitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276.
- BBC News. (2019). Berapa Banyak Telur Yang Harus Kita Makan? Diambil 15 Mei 2024, dari BBC News website: <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-47677504>
- BPS. (2015). Produksi Tanaman Pangan (Ton), 2014-2015. Diambil 15 Mei 2024, dari Badan Pusat Statistik website: <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/>
- Direktorat Jenderal Perdagangan Dalam Negeri. (2012). Atasi Kelangkaan, Kemendag Guyur 33.000 Ton Gula di Ibu Kota. Diambil 15 Mei 2024, dari Kemendag website: <https://www.kemendag.go.id/berita/pojok-media/atasi-kelangkaan-kemendag-guyur-33-000-ton-gula-di-ibu-kota>
- El Fajrin, A., Hartono, S., & Waluyati, L. R. (2015). Permintaan Gula Rafinasi Pada Industri Makanan Minuman Dan Farmasi Di Indonesia. *Agro Ekonomi*, 26(2), 150–158.
- Fadiah, M., & Syarif, W. (2022). Effect Of Mocaf Flour Substitution On Kastengel Cookies Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(3), 375–379.
- Farmasi Industri. (2023). Mengenal Oven Laboratorium. Diambil 15 Mei 2024, dari Farmasi Industri website: <https://farmasiindustri.com/cpob/oven-laboratorium.html>
- Goutara, & Wijandi, S. (1975). *Dasar Pengolahan Gula*. Bogor: IPB Press.
- Hanafi, A. (1999). *Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau*. Bogor: Skripsi, IPB (Bogor Agricultural University).
- Haryudi. (2023). Mengenal Mocaf, Tepung Terigu dari Ubi dan Singkong Asal Trenggalek yang Punya Banyak Manfaat. Diambil 15 Mei 2024, dari Sindonews website: <https://daerah.sindonews.com/read/1170755/704/mengenal-mocaf-tepungterigu-dari-ubi-dan-singkong-asal-trenggalek-yang-punya-banyak-manfaat-1691474927>
- Khairunissa, S. Q. A. (2023). *Konsumsi Matcha Di Mata Generasi Muda Jepang*. Yogyakarta: Skripsi, Universitas Gadjah Mada.

- Lazada. (2024). Jual Piping Bag Kue Terbaru. Diambil 15 Mei 2024, dari Lazada website: <https://www.lazada.co.id/tag/piping-bag-kue/>
- Lyliana, L. (2022). Mengenal Gula Bubuk, Biasa Dipakai Sebagai Pemanis dan Topping Kue. Diambil 15 Mei 2024, dari Kompas website: <https://www.kompas.com/food/read/2022/04/16/133300275/mengenal-gula-bubuk-biasa-dipakai-sebagai-pemanis-dan-topping-kue>
- Maluku Terkini. (2023). Mentega VS Margarin, Serupa tapi Berbeda. Diambil 15 Mei 2024, dari Maluku Terkini website: <https://www.malukuterkini.com/2023/12/30/mentega-vs-margarin-serupa-tapi-berbeda/>
- Melissa, A. (2021). Alternatif Pengganti Terigu, Yuk Kenali Tepung Mocaf. Diambil 15 Mei 2024, dari Baking World Media website: <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-and-pastry/alternatif-pengganti-terigu-yuk-kenali-tepung-mocaf-1>
- Misumi Indonesia. (2013). Rubber Spatula. Diambil 15 Mei 2024, dari Misumi Indonesia website: <https://id.misumi-ec.com/vona2/detail/>
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50–58.
- Raja Load Cell. (2023). Inilah Fungsi Load Cell Pada Timbangan Digital. Diambil 15 Mei 2024, dari Raja Load Cell website: <https://www.rajaloadcell.com/article/inilah-fungsi-load-cell-pada-timbangan-digital-88>
- Setiavani, G. (2013). *Produk Olahan Berbasis Ubi Jalar*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Sitorus, S., Parta, I. B. B., & Ruswanto, A. (2022). Pembuatan Margarin Dengan Kombinasi Minyak Sawit Merah Dan Lemak Cokelat. *Biofoodtech: Journal Of Bioenergy And Food Technology*, 1(2), 113–123.
- Spreer, E., & Mixa, A. (1998). *Cheese Manufacture*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Statesman Journal. (2015). Recipes Incorporate Delicious Matcha Green Tea. Diambil 15 Mei 2024, dari <http://www.statesmanjournal.com/story/life/food/victor-panichkul/2015/05/06/recipes-incorporate-delicious-matcha-green-tea/70910556/>

- Syarbini, M. H. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tokopedia. (2023). Alat dan Bahan Kue. Diambil 15 Mei 2024, dari <https://www.tokopedia.com/>
- Werno, W. (2011). Green Tea Matcha. Diambil 15 Mei 2024, dari <http://werno.blogspot.co.id/2011/04/green-tea-matcha.html>
- Widarta, I. W. R. (2017). Teknologi Telur. Denpasar: Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana.
- Winarno, F. G. (1993). Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yasa Boga. (2012). Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Zulaidah, A. (2011). Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-cf Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum. Semarang: Skripsi, Universitas Diponegoro.

