

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. (2008). Prinsip Analisis dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik *Sponge Cake* dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*. 7(1), 43-49.
- Amendola, J., & Rees, N. (2003). *Understanding Baking: The Art and Science of Baking* (3 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Anova, I. T., & Kamsina, K. (2013). Efek Perbedaan Jenis Alpukat dan Gula Terhadap Mutu Selai Buah. *Jurnal Litbang Indonesia*. 2(3), 91- 99.
- Associates, Wheat, U.S. (1999). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan.
- Astawan, Made. (2009). Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat Djaeni.
- Azzahra, Neura. (2014). *Puree & Bubur Sehat Bayi*. Puspa Swara.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas).
- Bennion, E. B., & Bamford, G. S. T. (1997). *The Technology of Cake Making* (6 ed.). Springer Science Business Media, B.V.
- Beranbaum, R. L. (2016). *The Cake Bible (E-Book Edition)*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Blakey, R. J., Tesfay, I., & Power, J. (2012). *Changes in Sugars, Total Protein, and Oil in 'Hass' Avocado (Persea Americana Mill) Fruit During Ripening*. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*. 87(4), 381-387.
- Bogasari Baking Center. (2008). *Cake Making*. Indofood Sukses Makmur.
- Chattman, Lauren. (2009). *Cake Keeper Cakes: 100 Simple Recipes for Extraordinary Bundt Cakes, Pound Cakes, Snacking Cakes, and Other Good-to-The-Last-Crumb Treats*. Taunton Press.
- Desrosier, Norman W. (2008). Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Definisi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan *Sponge Cake*. *JPTK*. 8(2), 59-74.
- Fadiati, Ari. (2011). Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses. Bandung: Remaja Rosda Karya.

- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works* (3 ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2012). Substitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik Pada *Chiffon Cake*. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 3(5), 1-10.
- Fong, T. S. (2003). *The Essence of Modern Bakery & Delicate Pastry, Cakes & Bread* (First Edition). Trans Standard.
- Galvao, M. D., Nunes, M. L., Constant, P. B., & Narain, N. (2016). *Identification of Volatile Compounds in Cultivars Barker, Collinson, Fortuna and Geada of Avocado (Persea Americana Mill)*. *Food Science and Technology*, 36(3), 439-447.
- Gardjito, M., Retno, Indrati., & Zahra, Y. H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking* (seventh Ed). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Hamidah, Siti., & Sutriyati, Purwati. (2009). *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Humaira, A., & Haryani, S. (2022). Kajian Literatur Pembuatan *Avocado Fruit Butter* (Margarin Buah Alpukat). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(3), 257-263.
- Ho, Luvita. (2022). *Baking at Home*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ide, Pangkalan. (2010). *Agar Jantung Sehat: Tip dan Trik Memilih Makanan Agar Jantung Sehat*. Jakarta: PT. Alex Media Komputindo.
- Jannah, W., Rahman, N., & Ratman, R. (2018). *Efek Ekstrak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Anti Hiperkolesterol Darah Mencit (Mus Musculus)*. *Jurnal Akademi Kimia*. 6(3), 180.
- Jenison, B. (2007). *The Effect of Replacing Fat with Avocado in Oatmeal Cookies*.
- Karina, Anna. (2012). *Khasiat dan Manfaat Alpukat*, edisi ke 1. Surabaya.
- Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation Of Food (Principle and Practices)*. Race Point.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan (1 dan 2; Nita Nur Muliawati) ed.*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mamuaja, C. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.

- Marlinda, M. (2012). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*). Jurnal Mipa Unsrat. Manado.
- Mayasari, A., Ishartani, D., dan Siswanti. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia *Pound Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Termodifikasi Asam Asetat. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 10(1), 10-20.
- Natasia dan Facrureza, D. (2018). Pengaruh Substitusi Alpukat Mentega dan Alpukat Pluwang dalam Pembuatan *Sponge Cake* Terhadap Daya Terima Masyarakat dan Uji Proksimat. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Parawisata. ISSN 2654-9719. 6(2), 468-478.
- Ningrum, M. R. B. (2012). Pengembangan Produk *Cake* Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. Jurnal Kapita Selektta Geografi. 3(1), 1-9.
- Novianti., Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Substitusi Tepung Wikau Maombo. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1(1), 58-66.
- Nurhadi, B. (2010). Sifat Fisik Bahan Pangan. Bandung: Widya Pajajaran.
- Pacheco, L. S., Rim, E. B., Manson, J. E., Rexrode, K., Hu, F. B., & Guasch-Ferré, M. (2022). *Avocado Consumption and Risk Of Cardiovascular Disease In Us Adults*. Journal of The American Heart Association. 11(7).
- Paryoto, Rahmadani, R. Z., dan Saputra, S. T. (2018). Uji Kualitas Organoleptik Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan *Butter Cake*. Jurnal Culinaria. 1(1), 1-14.
- Paulus, A. L., & Wardhani, Z. K. (2018). Kunggulan Bersaing Usaha *Cake* dan *Bakery*: Peran Orientasi Pasar, Orientasi Kewirausahaan, dan Inovasi Produk. Jurnal Manajemen. 10(2), 88-96.
- Prasetyowati, Retno Pratiwi. (2010). Pengambilan Minyak Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) Dengan Metode Ekstraksi. Jurnal Teknik Kimia. 2(17).
- Pudjirahaju, A. (2018). Pengawasan Mutu Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rahayu, D. D., Ishartani, D., & Siswanti. (2016). Kajian Sifat Sensoris, Fisik, dan Kimia *Pound Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Trmodifikasi Asam Laktat. Jurnal Teknopsains Pangan. 5(3), 10–19. ISSN: 2302-0733.
- Rahayu, Suci, & Ridawati. (2015). Komoditas Bahan Makanan. (Rusilanti, Ed.). Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Sangkan, Paran. (2009). 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, *Cake*, *Pastry* & Kue Kering. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.

- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian Dari *Food Properties* yang Terlupakan Dalam Memelihara Fungsi Kognisi. *Makassar Dent Journal*. 4(6), 184–189.
- Sarkar, T., Salauddin, M., dan Kirtonia, K. (2022). *A Review on the Commonly Used Methods for Analysis of Physical Properties of Food Materials*. *Applied Sciences*. 12(4), 2004.
- Soekarto, S. T. (2020). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: IPB Press.
- Stradley, L. (2004). “*History of Gooley Butter Cake*”. *What’s Cooking Amerika*.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudewi, Yogha & Patriasih, Rita. (2005). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian & Pengembangan Research and Development*. Bandung: ALFABETA.
- Susilowati. (2008). *Isolasi dan Identifikasi Senyawa Karotenoid dari Buah Alpukat*. Malang.
- Suyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Syarbini, M. H. (2014). *Cake Preneur Panduan Meningkatkan Keterampilan dan Bekal Menjadi Pengusaha Cake*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Tyana, I. (2013). *Kitab Kue Super Yummy*. Jogjakarta: Laksana.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue *Brownies* Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*. 5(1), 57-65.
- Weaver, D. R. (2012). *How To Bake: The Art and Science of Baking* (3 ed.). The Prepared Pantry.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- World Atlas. (2020). *Most Popular Fruits In The World*. Worldatlas.
- Yasa Boga. (2007). *Seri Resep Terampil Cake & Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yolacaner, E., Sumnu, G., & Sahin, S. (2008). *Optimization of Baking of Rice Cakes in Infrared–Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology*. *Food and Bioprocess Technology*. 1, 64-73.
- Yusuf, M. B., dan Paramita, O. (2019). Pemanfaatan Buah *Avokad (Persea Americana Mill)* Sebagai Substitusi Mentega Dalam *Butter Cookies*. *Jurnal Teknoboga*. 7(2), 79-87.