

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 6–13.
- Aprianto, M. (2022). *Pengetahuan Dasar Bahan Pangan* (1st ed.). Cv. Aa Rizky.
- Djarir, M. (2002). *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Erwin, L. T. (2004). *Variasi Bolu Kukus*. Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., Mustika, S., & Santi, T. D. (2022). *Ilmu Bahan Makanan Bersumber Dari Hewani* (1st ed.). Rajawali Pers.
- Faridah, A., Pada, Kasmita S, Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- FatSecret Platform API. (2020). *Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Rendah Per 100 Gram*.
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science, Third Edition* (3rd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (7 ed). John Wiley & Sons, Inc.
- Hastuti, S. (2017). *Mutu dan Uji Inderawi*. Instiper Yogyakarta. www.instierjogja.ac.id
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk* (1st ed.). Lambung Mangkurat University Press.
- Indrawanto, C., Purwono, Siswanto, Syakir, M., Munarso, S. J., Pitono, J., & Rumini, W. (2012). *Budidaya Pascapanen Tebu*. IAARD Press.
- Kartono, Siagian, V., & Haryani, D. (2014). *Agribisnis Gula Aren, Penyadapan Air Nira, dan Pengolahan Gula Semut*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, E. N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Gula Kelapa Cetak*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Kurniawan, A. W., & Puspitaningtyas, Z. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif* (1st ed.). Pandiva Buki.

- Kusnandar, F., Rahayu, W. P., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan* (1st ed.). IPB Press.
- Lay, A., Syakir, M., & Alamsyah, A. N. (2017). *Aren Untuk Pangan, Bioenergi dan Konservasi*. Indonesian Agency for Agricultural Research And Devepoment (IAARD) Press.
- Lewis, M., & Poliafito, R. (2012). *Baked Elements: The Importance of Being Baked in 10 Favorite Ingredients*. Abrams Inc.
- Maretha, D. E., Hapida, Y., & Nugroho, Y. A. T. (2020). *Pemanfaatan Air Nira Tanaman Aren (Arenga Pinnata Merr) Menjadi Gula Semut*. Noerfikri Offset.
- Mukhamadun, & Wahyudi, S. (2021). *Budidaya Dan Prospek Bisnis Aren*. Anugrah Jaya. www.penerbitanugrahjaya.com
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Raharjo, P. B., & Susanti, R. (2013). *Patiseri: Mengelola Kue Indonesia*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan Perbukuan.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung Dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Razak, M., & Muntikah. (2017). *Buku Ajar Gizi: Ilmu Teknologi Pangan*. Kementrian kesehatan RI.
- Rohimah, E. (2008). Bolu Kukus. *Direktori FPTK. Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Said, A. (2007). *Pembuatan Gula Kelapa* (1st ed.). Ganeca Exact.
- Sharif, M. K., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). *Sensory Evaluation and Consumer Acceptability*. Handbook of food science and technology.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. PT Alfabet.
- Susanto, S. (2009). *Kue Mangkuk dan Bolu Kukus Mekar* (1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Susianti, Maryani, Y., Hamid, A., & Nuryani, R. Y. (2021). *Book Chapter: Center of Excellence for Local Food Innovation* (Vol. 1). Untirta Press.

- Winarti, W., & Pamungkas, W. Y. (2013). *Patiseri Buku 1 Mengolah Kue Indonesia Untuk Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK)*. Jakarta: Pusat Kurikulum dan perbukuan.
- Wipradnyadewi, P. A. S., Jambe, A. A., Puspawati, G. D., Ina, P. T., Yusa, N. M., & Yusasrini, N. L. A. (2016). Kajian Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 32–36.
- Yani, A., Franeka, S., & Jumino. (2019). *Kajian Pemanfaatan Multiguna Kelapa*. Bappeda Litbang Kabupaten Banyuasin.

