

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., Prahastiwi Vidyaningrum, I., Nazzala Akmala, N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61–68.
- Agustiyan, D., Imamuddin, H., Faridah, E. N., & Oedjijono. (2004). Pengaruh pH dan Substrat Organik Terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Bakteri Pengoksidasi Amonia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 5(2), 43–47. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d050201>
- Aisyah, Y. (2020). 5 Bahan Nabati Pengganti Susu untuk Masak dan Bikin Kue Salah Satunya Santan. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/17/134203675/5-bahan-nabati-pengganti-susu-untuk-masak-dan-bikin-kue-salah-satunya>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. UNJ Press.
- Buanasetjo, V. T. (2024). Pengaruh Metode Pencampuran Flour Batter Method Blending Method All-In Method Terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensoris Pound Cake.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. Lembaga Pengembangan Pendidikan UNJ.
- Cahyaningsih, N. (2024). Pengaruh Penggunaan Jahe Gajah, Jahe Emprit, Dan Jahe Merah Dalam Pembuatan Bir Pletok Serbuk Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen.
- Candra Purnama, R., Lutfianawati, D., Luqi Nira, I., Ayu Novalia, W., & Anisa Kadil Putri, Y. (2023). Sari kacang hijau sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) dalam upaya pencegahan stunting. *JOURNAL OF Public Health Concerns*, 3(1), 58–63.
- Carolyn, B. T., Suprihatin, Indirasari, & Novelia, S. (2021). Pemberian Sari Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Kadar Hemoglobin Pada Siswi Anemia. *Jurnal for Quality in Women's Health*, 4, 109–114.
- Catrien, Ertanto, T., & Stephanie Surya, Y. (2008). Kreasi Mailard Pada Produk Pangan.
- Ceserani, Victor., Foskett, D., & Campbell, J. (2008). *Practical cookery*. Hodder Arnold.
- Conny Tamaya, A., Sastro Darmanto, Y., & Dwi Anggo, A. (2020). *Characteristics of Flavor Enhancers Made from Different Types of Fish Broth with Addition of Cornstarch*. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 2).
- Deosarkar, S. S., Khedkar, C. D., Kalyankar, S. D., & Sarode, A. R. (2015). Cream: Types of Cream. Dalam *Encyclopedia of Food and Health* (pp. 331–337). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00205-1>

- Dini. (2023). *Classic Creme Mouseline (Authentic Recipe)*. Theflavorbender. <https://www.theflavorbender.com/classic-creme-mouseline-recipe/>
- Dini. (2023). *Crème Chiboust (Chiboust Cream Recipe)*. Theflavorbender. <https://www.theflavorbender.com/creme-chiboust-chiboust-cream-recipe/>
- Dwiputra, K. O. (2021). Kolesterol Telur, Daging, dan Produk Susu, Mana yang Lebih Tinggi? Klikdokter. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/jantung/kolesterol-telur-daging-dan-produk-susu-mana-yang-lebih-tinggi>
- Elfianis S.P, R. (2020). Syarat Tumbuh Tanaman Kacang Hijau. Agrotek.Id. <https://agrotek.id/syarat-tumbuh-tanaman-kacang-hijau/>
- Erlina Kusumastuti, C. (2000). Pengaruh Penggunaan Mentega Sebagai Pengganti Krim dan Penggunaan Agar Sebagai Penstabil Terhadap Overrun, Flavour, dan Tekstur Es Krim.
- Fu, Y., Zhang, Y., Soladoye, O. P., & Aluko, R. E. (2020). *Maillard reaction products derived from food protein-derived peptides: insights into flavor and bioactivity*. Dalam *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (Vol. 60, Issue 20, pp. 3429–3442). Taylor and Francis Ltd. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1691500>
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking* (Seventh). John Wiley & Sons.
- Hartayanie, L., & Sulistyawati, I. (2010). Sentuhan Teknologi untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Susu Sapi. Dalam *Pertanian dan Kemiskinan Menuju Rantai Pasokan Pangan Berkeadilan* (p. 104). Pustaka PERCIK.
- Harti, L. B., Kurniasari, F. N., Dasilva, K., Waziroh, E., & Cempaka, A. R. (2018). Aktivitas Antioksidan pada Minuman Fungsional Berbasis Jahe dan Kacang-Kacangan sebagai Antiemetik. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1), 11–17. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.2>
- Hindayani, A., Permatasari, F. I., & Putri, A. S. (2022). Pengukuran pH dengan Teknik Kalibrasi Dua Titik. Badan Standarisasi Nasional.
- Horincar, G., Enachi, E., Barbu, V., Andronoiu, D. G., Râpeanu, G., Stănciuc, N., & Aprodu, I. (2020). *Value-added pastry cream enriched with microencapsulated bioactive compounds from eggplant (Solanum melongena L.) peel*. *Antioxidants*, 9(4). <https://doi.org/10.3390/antiox9040351>
- Huriah, Alam, N., & Hamid Noor, A. (2019). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Pada Berbagai Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britt and Rose) Gula Pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 16–25.
- Iqbal Fanani Gunawan, M., Riandani, A. P., Saleh, E. R. M., Rodianawati, I., Budaraga, I. K., Surani, S., Nurbaya, S. R., Astuti, S. D., Nurhayati, & Fayyadh, Z. N. (2024). Teknik Evaluasi Sensori Produk (I. E. Yani, Ed.; First). CV HEI PUBLISHING INDONESIA. <https://www.researchgate.net/publication/385947545>
- Isma Rani, H. A. (n.d.). Karakteristik Fisik Bahan Pangan.

- Ismawati, N., Nurwantoro, & Budi Pramono, Y. (2016). Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Khosrova, E. (2017). *Butter: a Rich History* (First). Algonquin Books.
- Kince, T., Zilinska, E., Galoburda, R., Tomsone, L., Straumite, E., Goldmanis, J., & Sabovics, M. (2023). *Potatoes as wheat flour substitute in gluten-free pastry cream. Rural Sustainability Research*, 50(345), 73–84. <https://doi.org/10.2478/plua-2023-0017>
- Komalasari, W. B., Sabarella, & dkk. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan*.
- Krisna Evania, M., Dharsela, M., & Tonggak Equator Pontianak, P. (2024). Pengujian Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Pada Selai Pisang Kepok Dengan Penambahan Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) (Vol. 6, Issue 2).
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Bumi Aksara.
- Lukyani, L. (2022). 12 Efek Makan Terlalu Banyak Lemak, Obesitas hingga Kolesterol Tinggi. KOMPAS.com. <https://www.kompas.com/sains/read/2022/05/06/214207823/12-efek-makan-terlalu-banyak-lemak-obesitas-hingga-kolesterol-tinggi>
- Lumbantobing, M. G. (2022). *Aplikasi Tepung Ubi Jalar Putih Pada Produksi Saus Tomat Dan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)*. Universitas Lampung.
- Madumeta, D., & Ika Indriyastuti, H. (2022). Penerapan Konsumsi Sari Kacang Hijau Untuk Meningkatkan Produksi ASI pada Ibu Nifas.
- Maghfiroh, J. (2017). Pengaruh Intensitas Cahaya Terhadap Pertumbuhan Tanaman. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Biologi*, 51–58.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Mahmud, M. K., Hermana, & dkk. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.
- Nofiyanto, E., Nadhifah, & Larasati, D. (2023). *Effect of Ethrel Concentration on Avocado Fruit Ripening (Persea americana Mill)*. *JITIPARI*, 8(2), 118–127. <http://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Nur Rahman, S., & Farida. (2021). Penambahan *Puree Rumpun Laut* Jenis Sango-Sango (*Gracilaria verrucosa*) pada Pembuatan *Pastry Cream Fruit Tartlet*.
- Pravitasari, I., Hariyadi, D., & Mulyanita. (2020). Daya Terima Sari Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Keju. *PNJ*, 3 (2), 34–38. <http://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ>
- Purnowo, D., Setiawan, A., & Yusmaniar. (2023). Pengaruh Faktor Suhu dan Kelembaban pada Lingkungan Kerja terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan

- Mikroba. *JRSKT - Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan*, 9(2), 45–54.
<https://doi.org/10.21009/jrskt.092.01>
- Putriadvi, A. (2023). *Kenali Tanda-tanda Produk Susu yang Sudah Rusak dari Perubahan Fisik pada Susu*. Kompasiana.
https://www.kompasiana.com/ayeshaaaputriarvi9241/65805bce12d50f286e14f878/kenali-tanda-tanda-produk-susu-yang-sudah-rusak-dari-perubahan-fisik-pada-susu?utm_source=chatgpt.com#google_vignette
- Ramadhan, A. (2024). Margarin Versus Mentega. Mana Lebih Baik? VALIDNEWS.Id.
<https://validnews.id/catatan-valid/margarin-versus-mentega-mana-lebih-baik>
- Romero, O. (2020, April 6). *Easy Eggless Pastry Cream*.
<https://Mommymhomecooking.Com/Easy-Eggless-Pastry-Cream/>
- Rozana, F. (2019). Analisis Pengaruh Suhu Pada Proses Evaporasi Terhadap Perubahan Karakter Fisik Susu Sapi Menggunakan Evaporator Vakum [Universitas Brawijaya]. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/181583/>
- Ryan, T., & dkk. (2016). *Mastering The Art And Craft Baking And Pastry* (Third). John Wiley & Sons, Inc.
- Sulistya, V., & Mahadewi, G. (2023). Manajemen Laboratorium Sebagai Langkah Peningkatan Mutu Pelaksanaan Praktikum Ilmu Pengetahuan Alam. *Science Education Research (Search) Journal*, 1–13.
- Triyono, A., Rahman, N., & Andriana, Y. (2010). Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi Dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*, L.).
- Velíšek, J., Koplík, R., & Cejpek, K. (2020). *The Chemistry of Food* (Second). John Wiley & Sons Ltd.
https://books.google.co.id/books?id=5o7zDwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Yulaenda, Y. (2019). Pemberian Sari Kacang Hijau Murni Untuk Mengatasi Ketidakcukupan ASI Pada Asuhan Keperawatan Ibu Post Partum.
- Zebrowski, M., & Mignano, M. (2017). *The Pastry Chef's Little Black Book*. The Chefs Connection New York.
- Zhang, Y., & Zhang, Y. (2007). Formation and Reduction of Acrylamide in Maillard Reaction: A Review Based on the Current State of Knowledge. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 47, 521–542.
<https://api.semanticscholar.org/CorpusID:27710154>