

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, I.A.G., Ekawati, I.G.A., & Arihantana, N.M.I.H. (2019). Substitusi Tepung Almond dengan Tepung Kemiri (*Aleurites moluccana* Wild) Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 122-130.
- Budi, P. (2023). *Kreasi Makanan dari Telur Ayam*. Yogyakarta: Pustaka Referensi (Anggota IKAPI).
- Giordano, D. (2013). *Almond Flour! Gluten Free & Paleo Diet Cookbook: 47 Irresistible Cooking & Baking Recipes for Wheat Free, Paleo and Celiac Diets (Gluten-Free Goodness Series)*. South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Hadi, A. & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal AcTion: Aceh Nutririton Journal*, 121-129.
- Khairunnisa, S. (2020). *Kelana Rasa Mancanegara*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Khalisa., Lubis, Y.M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9-15.
- Luthfi, N. (2023). *Buku Ajar Pengantar Ilmu Peternakan*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Makmur, T., Wardhana, M.Y., & AR,Chairuni. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Mahatani*.
- Manzalina, Nur Z.A., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner.*, Vol. 8, No. 2.
- Mustikarini, E.D., Lestari, T., & Prayoga, G.I. (2019). *Plasma Nutfah Tanaman Potensial di Bangka Belitung*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mutyasih, K. P. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Crispy. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1095-1113.

- Paendong, A.R.M., Fatimawali., & Lebang, J.S. (2022). Karakterisasi Ekstrak Etanol Kulit Buah Lemon Suanggi (*Citrus limon* L.). *PHARMACON–Program Studi Farmasi, FMIPA, Universitas Sam Ratulangi*.
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta Selatan: PT Kawan Pustaka.
- Purwastuti, T.P.P. & Purtiningrum, E.N. (2015). *Tres Leches Cake Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rahayu, A., Rahayu, M.S., & Manik, S.E. (2020). Peran berbagai sumber N terhadap pertumbuhan dan produksi berbagai varietas tanaman kacang tanah (*Arachis hypogaea* L). *Agriland Jurnal Ilmu Pertanian*, 89-93.
- Rahayu, W.I. & Nurosiyah, S. (2012). *Evaluasi Sensori dan Perkembangannya*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Rahmi, Y. & Kusuma, T.S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Ramadhani, R. & Bina, N.S. (2021). *Statistika Penelitian Pendidikan : Analisis Perhitungan Matematis dan Aplikasi SPSS*. Jakarta: Kencana.
- Ramayulis, R. (2015). *Green Smoothie ala Rita Ramayulis 100 Resep 20 Khasiat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ratna, W. H. (2022). Pengaruh Formulasi Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.Poiret) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies. *Journal of Agricultural Sciences*, 189-196.
- Safira, E.A., Ningrumsari, I. & Khairina, A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah pada Tepung Almon terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Dimamu*, 156163.
- Safitri, D.R., Miranti, M.G., Bahar, A., & Purwadiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran*.
- Santosa, P.B. & Hamdani, M. (2007). *Statistika Deskriptif dalam Bidang Ekonomi dan Niaga*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Sari, F. K. (2019). Pengaruh Penambahan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Waje. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2220-2230.
- Sari, N. M. (2021). Kajian Komposisi Gizi dan Potensi Pemanfaatan Kacang Tanah sebagai Bahan Substitusi dalam Produk Pangan. *Jurnal Pangan Lokal*, 75-83.

- Sari, S.A., Komala, R., Elisia, R., & Maiyontoni. (2025). Kualitas Pengaruh Pemberian Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Organoleptik Nugget Daging Ayam Layer Afkir. *Ziraa'ah*, 46-56.
- Utami, R. & Hapsari, M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah Terhadap Cita Rasa dan Aroma pada Produk Cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri*, 91-97.
- Wulandari, A. & Kurniasih, R.A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tanah terhadap Mutu Cake Kukus. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 56-62.
- Yuliani, F. & Pratiwi, H. (2022). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Pori-Pori Cake Berbahan Dasar Lokal. *Jurnal Pengembangan Produk Pangan Lokal*, 33-41.

