

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Surahman, D. N., & Iwansyah, A. C. (2020). Optimasi formula dan karakterisasi produk cookies berbahan dasar pasta kacang mete (*Anacardium occidentale* L.). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2), 176–187.
- Alsuhehndra, & Ridawati. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan* (Ed. pertama). UNJ Press.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik sponge cake dengan perlakuan penambahan pasta bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Agrotek*, 7(1).
- Ananto, D. (2009). *Buku pintar membuat cake*. Demedia.
- Astawan, I. M. (2009). *Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian*. Niaga Swadaya.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Impor biji gandum dan meslin menurut negara asal utama, 2017–2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Choi, S., & Chung, N. (2010). Quality characteristics of pound cake with addition of cashew nuts. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 26, 198–205.
- Cole, L. A., & Kramer, P. R. (2016). *Human physiology, biochemistry and basic medicine*. Elsevier.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford companion to food*. OUP Oxford.
- Farizi, A. F. (2025). Pengembangan media video tutorial pembuatan pound cake pada mata pelajaran produk cake dan kue Indonesia (Skripsi Sarjana, Universitas Negeri Jakarta).
- Ferreira, J., Teixeira, A., & Esteves, P. (2012). A polyether glycol derived from cashew nutshell as a kinetic inhibitor for methane hydrate formation. *Journal of the Brazilian Chemical Society*, 23, 11–13. <https://doi.org/10.1590/S0103-50532012000100003>
- Fitriani, D., Karnita, I., & Metrasari, A. (2023). The use of brown rice flour as a substitute for wheat flour in the production of madeleine cake. *The Journal of Gastronomy Tourism*, 10(1), 41–52.
- Katarzyna, K., Alicja, P., Klaudia, K., & Karolina, M. (2019). Characterization of health-related properties of selected tree-nuts: A review. *World Scientific News*.

- Kuntoro Boga, A. (2025). Kacang mete: Komoditas potensial di lahan marginal. Kementerian Pertanian.
- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. (2022). Kekerasan, kerapuhan dan daya terima kukis yang dibuat dari substitusi tepung biji mangga (*Mangifera indica* L.).
- Laksmitasari, A. (2023). Perbedaan kualitas macaron berbahan dasar kacang mete dan kacang almond (Tesis Doktoral, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta).
- Listyati, S., & Sudjarmoko. (2011). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri jambu mete. Balai Penelitian Tanaman Palma, Badan Litbang Pertanian. <https://repository.pertanian.go.id/>
- Mahdiyah. (2016). Statistik pendidikan (Ed. ke-1). PT Remaja Rosdakarya.
- Mihaela Dana Pop. (2023). Sensory evaluation techniques of food. *Annals of "Valahia" University of Târgoviște*, 15(2), 58–62. <https://doi.org/10.2478/agr-2023-0019>
- Orwa, C., Mutua, A., Kindt, R., Jamnadass, R., & Simons, A. (2009). Agroforestry database: A tree reference and selection guide version 4.0. World Agroforestry Centre. http://apps.worldagroforestry.org/treedb2/AFTPDFS/Anacardium_occidentale.pdf
- Priyanti, S. S. (2018). Teknik pengolahan adonan cake. Syiah Kuala University Press.
- Reineccius, G., & Heath, H. B. (2016). Flavor chemistry and technology. CRC Press.
- Rico, R., Bullo, M., & Salvado, J. S. (2015). Nutritional composition of raw fresh cashew (*Anacardium occidentale* L.) kernels from different origins. *Food Science & Nutrition*, 4(2), 329–338. <https://doi.org/10.1002/fsn3.294>
- Rifkhan. (2023). Pedoman metodologi penelitian data panel dan kuesioner (Abdul, Ed.). Penerbit Adab.
- Sabre, C. (2017). Between literary tourism and contents tourism: Marcel Proust and his madeleine as a tourist attraction. *International Journal of Contents Tourism*, 2, 1–11.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). Karakteristik kimia, fisik dan organoleptik snack bar berbasis sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) dan kacang mete (*Anacardium occidentale*). *Food and Agro-industry Journal*, 2(2), 41–52.

Sekretariat Jenderal. (2022). Outlook komoditas perkebunan jambu mete tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian – Kementerian Pertanian. <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/53a78b26-0f6c-40f9-b875-1b74d8f16150/content>

Shipman, M. (2014). The difference between baking soda and baking powder. North Carolina State University.

Solana, O. I., Aderele, F. G., Fadipe, M. O., Aigoro, B. O., & Okolosi, J. E. (2024). Research Journal of Family, Community and Consumer Science, 12(1), 1–6.

Suprpti, M. L. (2004). Jelly jambu mete. Kanisius.

Sumarlan, S. H., & Ariyanti, D. A. (2017). Identifikasi jenis tepung dengan machine vision menggunakan metode artificial neural network (ANN). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 5(5), 163–169.

The Editors of Encyclopaedia Britannica. (2025, March 18). Baking powder. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/baking-powder>

Tomy Nurfiantoro. (2023). Pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan roti soft roll dengan metode Taiwanese bread terhadap daya terima konsumen (Skripsi Sarjana, Universitas Negeri Jakarta).

Wati, N. R. (2024). Pengembangan produk madeleine cake dengan substitusi tepung jagung (Skripsi Sarjana, Universitas Negeri Jakarta).

Winata, V. Y. (2015). Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung kacang mete (*Anacardium occidentale* L.) dan tepung kulit singkong (*Manihot esculenta*) (Tesis Doktoral, UAJY).