

DAFTAR PUSTAKA

- Adiansah, A. A., Handarini, K., Rahmiati, R., & Sucahyo, B. S. (2023). *Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) dan Jenis Minyak Nabati yang Berbeda Terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Roti Tawar*. Pro-STek, 5(2), 59-70.
- Adjab Subagjo, H. (2007). *Teknologi Pembuatan Kue dan Roti*. Ed ke-1. Jakarta: Penerbit Y.
- Ananto, A. (2012). *Proses Pembuatan Cake*. Jakarta: Penerbit X.
- Arbowati, J. L., Dewi, S. E., & Nugraheni, R. R. (2021). *Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan organoleptik sponge cake*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Indonesia, 3(1), 35–41.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Bahan Alami*. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI 2970:2015 Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bennion, E. B., & Bamford, G. S. (1997). *The Technology of Cake Making*. Ed ke-6. Blackie Academic & Professional.
- Beranbaum, R. L. (1988). *The Cake Bible*. New York: William Morrow and Company.
- Charley, H. (1982). *Food Science*. Ed ke-2. Wiley.
- Chattman, L. (2009). *The Baking Answer Book: Solutions to Every Problem You'll Ever Face; Answers to Every Question You'll Ever Ask*. Storey Publishing, LLC.
- Desrosier, N. W. (2008). *Technology of Food Preservation*. Ed ke-4. Springer.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). *Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake*. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, 8(2).
- Emeria, T. (2022). *Statistik impor gandum di Indonesia*. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), 42.
- Ervietasari, S. N., et al. (2021). *Analisis amilosa dan amilopektin pada pati gembili*. Jurnal Pangan Lokal, 94.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziirroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.

- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri* Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 496-515.
- Faridah, N., et al. (2008). *Metode pembuatan marble cake*. Jurnal Teknologi Pangan, 299-305.
- Gisslen, W. (2013). *All access pack for professional baking*. Ed ke-6. John Wiley & Sons.
- Handayani, N. P. D. (2024). *Pembuatan Marble cake pada Pastry and Bakery Section di Komaneka at Keramas Beach* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Hendrasty, N. M. (2013). *Ilmu bahan makanan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hui, Y. H. (Ed.). (2006). *Handbook of food science, technology, and engineering* (Vol. 149). CRC press.
- Imzalfida, M. R. (2016). *Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (Dioscorea Esculenta Linn) Terhadap Sifat Organoleptik Chiffon Cake*. E-jurnal Boga, 5(1), 54-62.
- Kafah, D. (2012). *Fundamentals of Baking Science*. Wiley.
- Krissetiana, H. (2013). *Teknik Membuat Cake dan Kue Kering*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kusumaningrum, F. D., & Supradewi, R. (2019). *Pengaruh warna cangkir terhadap persepsi cita rasa minuman kopi pada mahasiswa angkatan 2018 fakultas psikologi universitas islam sultan agung semarang*. Prosiding Konstelasi Ilmiah Mahasiswa Unissula (KIMU) Klaster Humanoira.
- Lambrecht, I., Pareyt, B., Delcour, J.A. (2020). *Understanding functionality of sucrose in cake for reformulation purposes*. Journal of Food Engineering.
- Maarel, M. J. E. C., Veen, B., Uitdehaag, J. C. M., Leemhuis, H., & Dijkhuizen, L. (2002). *Properties and applications of starch-converting enzymes of the α -amylase family*. Journal of Biotechnology, 94(2), 137-155.
- Mahdiyah, R. (2014). *Metodologi Penelitian dalam Pendidikan dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Maimunah, S. (2019). *Pengaruh Kualitas Pelayanan, Persepsi Harga, Cita Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Loyalitas Konsumen*. IQTISHADEquity Jurnal Manajemen, 1(2), 57-68.
- Mamuaja, R. (2016). *Pengawasan dan Standarisasi Mutu pada Pangan*. Jakarta: Alfabeta.

- Mar'atirrosyidah, R., & Estiasih, T. (2015). *Aktivitas antioksidan senyawa bioaktif umbi-umbian lokal inferior: kajian pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2), 594-601.
- Masrikhiyah, R. (2019). "*Ekstraksi Inulin Dari Umbi Gembili (Dioscorea esculenta L) Dengan Pelarut Etanol*." Jurnal Pangan Dan Gizi, 9(2).
- Matz, S. A. (1992). *Bakery Technology and Engineering* Ed ke-3. Springer.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*. Ed ke-4. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Muliyana, Y., & Dahlia, M. (2023). *Substitusi Gembili (Dioscorea Esculenta) pada Kue Sagu Keju dalam Peningkatan Pangan Lokal: Analisis Friedman terhadap Uji Hedonik*. Advances In Social Humanities Research, 1(12), 12-18.
- Murtiningsih, S. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Musruroh, S. (2009). *Pengaruh Warna dan Tekstur Pangan terhadap Kualitas Produk*. Yogyakarta: Deepublish.
- Nasution, A. (2009). *Teknologi Pengolahan Susu*. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Nugroho, S. (2008). *Rancangan Percobaan Dasar-Dasar*. Ed ke-1. UNIB Press.
- Parker, R. (2010). *Baking Fundamentals: A Guide to Baking Basics for the Home Baker*. New York: HarperCollins.
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). *Umbi gembili (Dioscorea esculenta L.) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : kajian pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(3), 129–135.
- Pramitasari, D. (2010). *Analisis Aroma sebagai Indikator Kualitas Produk Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Primarasa. (2014). *Primarasa: Resep dan Tips Memasak*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Printa, Y.D. (2010). *Karakteristik Beberapa Umbi Uwi (Dioscorea spp.) dan Kajian Potensi Kadar Inulinnya*.
- Pudjirahaju, M. (2018). *Karakteristik Fisik Bahan Pangan dan Pengaruhnya pada Mutu Produk*. Bandung: Kanisius.

- Puspita, D. D. (2023). *Pengaruh Penambahan Tepung Gembili terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Chiffon Cake* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). *Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa*. Jurnal Agroteknologi, 12(01), 29-42.
- Qolbiah, S., Kiranawati, T. M., & Larasati, A. (2021). *Pengaruh substitusi tepung ubi gembili (Dioscorea esculenta) terhadap mutu dan sifat hedonik brownies panggang*. Jurnal Inovasi Teknologi dan Edukasi Teknik, 1(2), 151–162.
- Rahayu, D. D., Ishartani, D., & Siswanti, S. (2021). *Kajian sifat sensoris, fisik dan kimia pound cake substitusi tepung labu kuning termodifikasi asam laktat*. Jurnal Teknosains Pangan, 1(2), 55–63.
- Rauf, A. W., & Lestari, M. S. (2009). *Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 28(2), 178897.
- Richana, I. (2004). *Araceae & Dioscorea: Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Nuansa Cendekia.
- Richana, N., & Sunarti, T.C. (2004). *Karakterisasi Sifat Fisikokimiatepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa dan Gembili*. J. Pascapanen, 1(1), 29–37.
- Ridhani, A., Maulida, I., & Rusdi, R. (2021). *Pengaruh penambahan tepung tempe terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik cookies*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 14(1), 1–8.
- Rosenberg, M. (2010). *The Art of Baking: A Comprehensive Guide to Baking Techniques and Recipes*. Chicago: Agate Publishing.
- Rosida, N., & Rizki, A. (2013). *Karakteristik Morfologi dan Pemanfaatan Umbi Gembili*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1), 14-17.
- Ruaida, M. (2013). *Teknologi Pembuatan Cake dan Cookies*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Sabda, L., Estiasih, T., & Andarwulan, N. (2019). *Profil dan Potensi Dioscorin dan Diosgenin pada Tepung Gembili (Dioscorea esculenta L.) sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Jurnal Teknologi Pangan, 14(2), 89–101.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Ed ke-3. Alfabeta.
- Sullivan, M. (2015). *Baking Science: The Chemistry of Baking*. Boston: Cengage Learning.
- Sultan, W. J. (1981). *Practical Baking*. Ed ke-3. Van Nostrand Reinhold.8

- Sunarti. (2017). *Analisis Gizi dan Potensi Umbi-Umbian Lokal*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Suryani, S. (2014). *Dasar-dasar teknologi pengolahan kue basah dan kering*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sutomo, M. (2012). *Pembuatan Cake dan Kue Kering*. Ed ke-2. Jakarta: Penerbit X.
- Syarbini, M. H. (2013). *Referensi komplet AZ Bakery*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Vogt, S., Doe, M., & Smith, L. (1994). *Chocolate and its applications in baking*. Journal of Food Science, 59(3), 497-503.
- Wardani, R. M., Utami, A. U., & Ulfa, R. (2022). *Pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) terhadap karakteristik cookies*. Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG), 8(2), 115–122.
- Winarti, S. (2010). *Makanan fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 137-165.
- Winarti, S., Harmayani, E., & Nurismanto, R. (2011). *Karakteristik dan Profil Inulin pada Beberapa Jenis Uwi (*Dioscorea spp.*)*. Agritech, 31(4), 146-155.
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Fasroh, F. Y. Z. (2017). *Karakteristik mie kering dengan substitusi tepung gembili dan penambahan plastiziser gms (gliserol mono stearat)*. Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 11(2), 53-62.
- YPKBNI. (2019). *Pembuatan Roti Basah* (K. B. Pramono Ed ke-1). CV. Mediatama.