

DAFTAR PUSTAKA

- Abràmoff, M. D., Magalhães, P. J., & Ram, S. J. (2004). Image processing with ImageJ. *Biophotonics International*, 11(7), 36–42. Anonim . 2010. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Pangan dan Gizi. Widya Karya. Jakarta
- Aisah, N., dkk. (2024). Kandungan gizi ubi Cilembu dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan lokal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 19(1), 55–63.
- Aliza. (2011). *Teknik pengolahan cake dan pastry*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Alyani, N. G., Artanti, G. D., & Mariani. (2022). Pengaruh substitusi tepung ubi ungu (purple sweet potato) terhadap kualitas fisik dan sensoris chiffon cake. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 98–107.
- Aprilia, P. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon cake. In *Skripsi*.
- Arief, R. (2012). Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan.
- Baixauli, R., Sanz, T., Salvador, A., & Fiszman, S. M. (2008). Muffins with resistant starch: Baking performance in relation to the rheological properties of the batter. *Journal of Cereal Science*, 47(3), 502–509.
- Budiboga. (2006). *Panduan bahan tambahan pangan dalam pengolahan dessert*. Jakarta: Budiboga Publishing.
- Chatarina, R., dkk. (2023). Teknologi pengolahan dan pengeringan ubi jalar sebagai bahan baku tepung. *Jurnal Agroindustri*, 15(1), 45–53.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J., & Ludong, M. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Chiffon cake. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 73–79.
- Faridah, A., dkk. (2008). *Patiseri jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitriadi. 2014. Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Chiffon cake. Skripsi Jurusan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang.
- Gisslen, W. (2021). *Professional baking* (8th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Habullah, M., & Umyati, S. (2019). Evaluasi mutu warna produk pangan melalui uji sensoris. Dalam Maulana. *Kajian mutu sensoris produk pangan*. Jakarta: Penerbit Akademik.
- Holinesti, R., & Ramadhan, M. R. (2022). Peran susu cair terhadap mutu fisik dan sensori produk cake. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 95–102.

- Ilmiah, J., & Pendidikan, W. (2024). 3 1,2,3. 10(September), 1034–1048.
- Imzalfida, M., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta* Linn) Terhadap Sifat Organoleptik *Chiffon cake*. *E-Journal Boga*, 5(1), 54–62.
- Julita. (2012). Karakteristik kimia dan fungsional tepung ubi Cilembu. Dalam Karina Widya Pratiwi (2016), *Pengolahan ubi Cilembu menjadi produk pangan*. Bandung: Alfabeta
- Khairunnisa, & Arbi, S. (2019). Prinsip dan penerapan uji sensoris pada produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(1), 45–52.
- Khudori. 2008. Mendongkrak gengsi singkong. <http://www.depkes.go.id> [10 April 2013]
- Kiromi, A. N., Putra, I. N. K., & Ekawati, I. G. A. (2023). Pengaruh perbandingan terigu dan tepung ubi jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam cv. Cilembu) terhadap karakteristik Kue Putu Ayu. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* (ITEPA), 12(1), 182–195.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kusumaningrum, I. (2009). Ilmu indera dan penilaian mutu pangan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lestari, N. I. (2019). Hubungan Antara Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Obesitas pada Remaja Di Kota Yogyakarta. *Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta*, 1–8.
- Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(1), 35–39. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i1.9829>
- Li, Y., Zhang, L., & Wang, J. (2022). Effect of flour substitution on crumb structure and texture of sponge and chiffon cakes. *Journal of Food Quality*, 2022, 1–9.
- Maghfiroh, W. (2019). *WAS Maghfiroh*. 2019–2021.
- Mahfud, A., & Kusuma, D. (2019). Hedonic and quality analysis of chiffon cake with purple sweet potato flour substitution. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8(2), 101–110.
- Mahmudatussa'adah, A. (2014). Komposisi Kimia Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. *Pangan*, 23(1), 53–64.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonium Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 20–27. <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Maulana. (2019). *Kajian mutu sensoris produk pangan*. Jakarta: Penerbit Akademik.

- Mayastuti, A. 2002. Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* (L). Lam) Cilembu. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mimi, S., Rahmawati, N., & Lestari, D. (2020). Karakteristik tekstur dan penerimaan konsumen terhadap produk pangan berbasis umbi-umbian lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 85–94.
- Nandasari, R. (2019). Evaluasi aroma produk pangan melalui uji organoleptik. *Student Journal of Nutrition*, Poltekkes Kemenkes Mataram, 3(1), 25–31.
- Nuraeni, A. (2021). Analisis daya terima konsumen terhadap produk pangan berbasis lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 89–96.
- Nuriya Kiromi, A., Kencana Putra, I. N., & Ekawati, I. G. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea Batatas* (L). Lam Cv. Cilembu) terhadap Karakteristik Kue Putu Ayu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 182. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p15>
- Oktadiana, H., Abdullah, M., Renaldi, K., & Dyah, N. (2017). Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit Celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 4(3), 157. <https://doi.org/10.7454/jpdi.v4i3.131>
- Poppy, R., dkk. (2017). Pemanfaatan tepung terigu dalam pengolahan produk roti dan kue. *Agroscience*, 7(2), 101–109.
- Purnama, R. (2015). *Eksperimen Pembuatan Chiffon cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. 83–120.
- Putri, R. S. (2017). *Karakteristik Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Panggang Tersubstitusi Tepung Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*)*. 68–74.
- Rahayu, S., dkk. (2025). *Buku praktikum teknologi bakery*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kapok (*Musa acuminata* L.) terhadap kadar protein, kadar serat, daya kembang, dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85.
- Raysita, N. (2020). *Pengaruh proporsi tepung terhadap sifat organoleptik chiffon cake*. *Jurnal Tata Boga*, 9(1), 53–61.
- Roze, M. (2021). *Effect of Maltitol and Sorbitol on Technological and Textural Properties of Baked Goods*. *Foods*, 10(11), 2545 — menyajikan contoh nilai porositas biscuits dalam persen dan interpretasinya terhadap struktur crumb.
- Sabaruddin. (2016). *Teknologi pengeringan bahan pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sahin, S., & Sumnu, S. G. (2006). *Physical properties of foods*. New York: Springer.

- Sari, M. R. (2019). *Inovasi Produk Mini Roll Cake dengan Penambahan Ubi Jalar Cilembu berbasis Daya Terima Konsumen* [Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia]. Retrieved from Universitas Pendidikan Indonesia Repository.
- Scanlon, M. G., & Zghal, M. C. (2001). Bread properties and crumb structure. *Food Research International*, 34(10), 841–864.
- Shafitri, V., Rahmiati, R., Yuniati, Y., & Devianti, R. N. (2020). Pengaruh formulasi kue semprit dengan substitusi tepung ubi Cilembu dan ampas kedelai terhadap mutu kimia dan organoleptik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 56–65.
- Sondak, M. R., & Kusumaningrum, E. M. (2022). SUBSTITUSI BUBUK AMPAS KELAPA (*Cocos nucifera*) DENGAN TEPUNG BERAS DALAM PEMBUATAN KUE CHIFFON. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1), 108. <https://doi.org/10.25077/jtpa.26.1.108-114.2022>.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., Kimia, L., Biokimia, D., Pertanian, H., Teknologi, J., & Pertanian, F. T. (2003). Pengaruh Penambahan Isolat Protein Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) Terhadap Karakteristik Cake. *Hasil Penelitian Jurnal. Teknol. Dan Industri Pangan*, XIV(2), 321784.
- Sutedja, I. N., & Anita, L. (2015). Karakteristik sponge cake sebagai produk foam cake. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 10(1), 45–52.
- Suismono. 2001. Pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan. Di dalam: Majalah Pangan Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Toni, D., dkk. (2021). Karakteristik tepung terigu sebagai bahan baku produk pangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 67–75.
- Torres, M., López, A., & Hernández, R. (2023). *Texture analysis and consumer preference of baked products*. *Journal of Food Science and Nutrition*, 15(3), 210–220.
- Ummah, R. (2019). Peran gluten terhadap karakteristik adonan dan produk bakery. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 8(1), 22–29
- Wahidmurni. (2017). Pemanfaatan tepung ubi sebagai bahan pangan alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 33–41.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wilderjans, E., Luyts, A., Brijs, K., & Delcour, J. A. (2013). Ingredient functionality in batter-type cake making. *Trends in Food Science & Technology*, 30(1), 6–25.
- Zghal, M. C., Scanlon, M. G., & Sapirstein, H. D. (1999). Cellular structure of bread crumb and its influence on mechanical properties. *Journal of Cereal Science*, 29(3), 273–28