

DAFTAR PUSTAKA

- Agregán, R. (2025). *Opportunities and Challenges of Egg Substitutes*. Discover Food (Springer).
- Agriculture, U. S. (2018). *Frozen Fruit Purees: Specifications and Applications*.
- Agustina, N. T. (2013). Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang angel cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2)., 6–13.
- Amadea, A. (2020). 5 Tips Membuat Soft Cookies yang Chewy Untuk Camilan Lebaran. From Kumparanfood.: <https://kumparan.com/kumparanfood/5-tips->
- Amedu, S. M. (2024). *Physicochemical Properties of Fruit Purees and Sensory Attributes of the Puree Blends Produced from Mango, Orange and Watermelon*. *World Journal of Food Science and Technology*, 98-105.
- America, T. C. (2009). *Baking and pastry: Mastering the art and craft*. Canada: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Andriani, D. (2012). Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin.
- Arbowati, J. L. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik *Sponge Cake*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 20(1):27-34.
- Aulia, M. R. (2021). Pengaruh Jenis Pelarut dan Suhu terhadap Ekstraksi Pektin dari Ampas Buah Apel Manalagi [skripsi]. *Teknik Kimia, Universitas Brawijaya*.
- Belo, E. &. (2022). Ekstraksi pektin dari ampas apel sebagai bahan pengental alami. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi*.
- Christian, M. (2022). Penggunaan Saus Apel Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan *Snickerdoodle*. *D3 thesis, Poltekpar NHI Bandung.*, 3-4.
- Christianita, A. A. (2014). Pembuatan Pektin Berwarna dari Ampas Apel Manalagi dengan Penambahan Filtrat Mawar Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 159–169.
- Ciputri, A. (2024). Kualitas Bolu Kukus Mekar Dengan Penggunaan Air Kelapa Tua Dan Sari Buah Naga. *Sarjana thesis, Universitas Negeri Jakarta*.
- Damodaran, S. P. (2017). *Fennema's Food Chemistry*. Boca Raton: CRC Press.
- Dana, H. &. (2024). *Effect of apple puree as a substitute for fat and sugar on the texture and physical properties of muffins*. *Applied Sciences*, 14(19), 9009. <https://doi.org/10.3390/app14199009> .
- Deglas, W. (2025). Pengaruh Penambahan Buah Alpukat terhadap Karakteristik Organoleptik Bolu Kukus Mekar. *Agrofood*, 7(1), 35-44.
- Fajri, A. (2025). *The Effect of Using Kepok Banana Peel on the Sensory Quality of Steamed Sponge Cake*. *YUME: Journal of Management*, 8(1), 45-52.
- Fatma Boukid, M. G. (2022). *Vegan Egg: A Future-Proof Food*. *Food*, 11(12),161. <https://www.mdpi.com/journal/foods>, 1-14.
- Fauziyah, R. S. (2022). Karakteristik dan aktivitas antioksidan apel manalagi (*Malus sylvestris*). *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi, Universitas Airlangga*.
- Ferrandi, A. (2017). *The French pâtisserie master recipes and techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*. Paris: Flammarion.
- Gómez, M. D. (2018). *Functionality of Emulsifiers in Bakery Products*.

- Gumul, D. (2025). *Quality and Content of Bioactive Compounds in Muffins with Residue After Isolation of Starch from Unripe Apples*. *Molecules (MDPI)*.
- Gusnita, W. &. (2021). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kukus mekar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 68-74.
- Moza Habsari. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Cilembu (*Ipomoea batatas* L) Pada Pembuatan *Muffin* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris. *Sarjana Thesis. Universitas Negeri Jakarta*.
- Havkin-Frenkel, D. &. (2018). *Handbook of vanilla science and technology*.
- Ho, & Halim. (2019). *Physico-chemical and sensory properties of sponge cake*. *Foods*, 8(12), 676.
- Hosseini, S. M. (2023). *Production of Enriched Cakes by Apple Pulp and Peel Powder and Evaluation of Chemical, Functional and Textural Properties*. *VITAE*, 30(2), 1-12.
- Hui, Y. H. (2010). *Bakery Products Science and Technology*.
- Huťu, D. &. (2024). *Effect of apple puree as a substitute for fat and sugar on the texture and physical properties of muffins*. *Applied Sciences*, 14(4), 1583.
- Khoirul Anwar, R. F. (2024). Pengaruh suhu dan waktu kontak terhadap yield dan mutu pektin dalam kulit buah apel hijau (*Malus sylvestris* Mill) dengan metode konvensional. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi Vol 14 No. 1*, 36-45.
- Kristianto. (2019). Budidaya dan pengembangan apel di Indonesia. *Repository / laporan pertanian Jawa Timur*.
- Kuniarto, D. (2013). Pemanfaatan Puree Buah Sebagai Bahan Antara dalam Pengolahan Pangan. *Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur*.
- Kusuma, t. s. (2017). Pengawasan Mutu Makanan (Tim UB Press (ed.)). *UB Press*.
- Lomakina, K. &. (2020). *Egg white proteins as foaming agents in food systems*. *Foods*, 9(10), 1346.
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. Bandung: PT. Raja Remaja Rosda Karya.
- Marfuah, D. N. (2022). Hubungan Suhu Makanan dan Cara Penyajian Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Makanan.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*.
- Miranda, A. N. (2021). Potensi buah apel (*Malus domestica*) dalam menurunkan kadar kolesterol. *Agro Journal, Universitas Lampung*.
- Munadia, &. A. (2021). Perbandingan aktivitas antioksidan jus dan infused water apel hijau (*Malus sylvestris* Mill). *Jurnal Ilmiah Farmasi Simplisia*, 1(1), 1-8.
- Ningsih, Y. &. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. *Kapita Selekta Geografi*, 3(01), 1-9.
- Pomeranz, Y. &. (2015). *Bread science and technology*.
- Poutanen, K. (2018). *Fat replacers in baked food products*. *Foods*, 7(9), 140.
- Putri, P. A. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*.
- Putri, P. D. (2024). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan pure labu kuning terhadap karakteristik bolu kukus. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*.
- Ramadhani, Z. O. (2018). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang

- kepok terhadap daya kembang dan mutu hedonik bolu kukus. *Jurnal Teknologi Pangan, Universitas Diponegoro*.
- Rohimah, E. (2008). Bolu Kukus. *Jurnal Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.
- Sabet Ghadam, M. (2023). *Effect of Apple Pomace Powder Addition on the Physicochemical Properties of Oily Cakes and Ranking Samples by Delphi Fuzzy Approach. Journal of Food Quality (Wiley/Hindawi)*.
- Saputra, R. e. (2019). Karakteristik fisik, kimia, dan mutu organoleptik bolu kukus temulawak. *Prosiding Nasional ACI, Politeknik Negeri Jember*.
- Sari, I. P. (2017). Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi apel sebagai pengganti telur pada pembuatan brownies. [Skripsi sarjana, Program Studi Tata Boga]. *Universitas Negeri Jakarta*.
- Setiawati, N. P. (2024). Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Kuliner, Universitas Pendidikan Ganesha*.
- Stadelman, W. J. (1995). *Egg science and technology (4th ed.)*. New York: Food Products Press.
- Statistik)., B. (. (2023). Konsumsi Pangan Pokok Susenas. *Jakarta: Statistik Indonesia*.
- Suhag, R. (2024). *Egg yolk, a multifunctional emulsifier: New insights on factors influencing and mechanistic pathways in egg yolk emulsification. Applied Sciences, 14(21), 9692*.
- Suryanto, A. &. (2016). Perubahan mutu buah apel selama penyimpanan pada suhu ruang dan dingin. *Jurnal Teknologi Pertanian, 17(2), 87-96*.
- Tabloidsinartani.com. (2015, Februari). From [https://tabloidsinartani.com/detail/indexs/komoditi/1791-ayo-kenali-apel-](https://tabloidsinartani.com/detail/indexs/komoditi/1791-ayo-kenali-apel-Temala)
- Temala, D. M. (2012). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kandungan Zat Gizi, Volume Pengembangan dan Uji Kesukaan Blondies Garut (*Marantha arundinacea*) Sebagai Alternatif Makanan Bagi Sindrom Autisme. *Journal Of Nutrition College*.
- Topaloğlu Günan, K. (2025). *Evaluation of Plant-Based Egg Substitutes in Vegan Muffins: Functional, Structural, and Nutritional Characterization. Foods, 14(17), 3012*.
- Torbica, A. Š. (2018). *Utilization of Apple Pomace Coextruded with Corn Grits in Sponge Cake Creation. Food and Feed Research, 45(2), 105-114*.
- Trianita, A. P. (2016). Karakteristik Bolu Kukus yang Dibuak dengan Menggunakan Freeze Dried Egg. *Diponegoro University Institutional Repository*.
- Walstra, P. W. (2006). *Dairy Science and Technology*.
- Wibowo, S. &. (2012). Karakteristik morfologi dan fisik beberapa varietas apel (*Malus domestica*). *Jurnal Hortikultura, 22(3), 245-254*.
- Wiese, K. L. (2003). *Effects of Substituting Pawpaw Fruit Puree for Fat on the Sensory Properties of a Plain Shortened Cake. Journal of Food Science Education, 2(3), 58-62*.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi. *Jakarta: Gramedia Pustaka Utama*.