

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma dan tekstur. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Arbowati, J. L., Mulyani, S., & Hintono, A. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik Dan Sifat Organoleptik Sponge Cake (*The Effect Of Quality Egg On A Physical And Organoleptic Characteristic Of Sponge Cake*).
- Anggraeni, . (2021) Pengaruh Penggunaan Serbuk Gula Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Instan Pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Asnawi, Z., & Sachriani, S. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(18), 1034-1048.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik sponge cake berbahan dasar tepung beras merah, hitam, dan putih dari beberapa daerah di Sumatera Barat. 7(2), 123-136.
- Asamoah, E. A., Le-Bail, A., Oge, A., Queveau, D., Rouaud, O., & Le-Bail, P. (2023). Impact of baking powder and leavening acids on batter and pound cake properties, 12(5), 946.
- Alyani, N, G. (2025) Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensoris Chiffon Cake. Sarjana thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Arfah, Febriansyah, F., & Febriyati, Y. 2021. Sistem Pengelolaan dan Pemasaran Santan Kelapa Murni dalam Perspektif Ekonomi Syari'ah. *Jurnal Pendidikan dan Pemikiran*, 16(1), 624–632.
- Ariyanto, R., & Kartika, A. G. D. (2022). Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Garam Sehat Rendah Natrium Terhadap Kadar NaCl, Air dan Sodium. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 3(1), 32-36.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024), *Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2024*.
- Bogasari, “Tips dan Trik membuat Chiffon Cake”, 2019, [Online]

- Cahyana, C. (2019). Panduan praktikum pengolahan roti. Universitas Negeri Jakarta.
- Fitriansari, S., Argadireja, D., & Yuniarti, L. (2015). Gambaran Kandungan Pewarna Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tamansari Tahun 2015.
- Fitriani, N. D., & Hersoelistyorini, W. (2016). Subtitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Daya Kembang, Kadar Serat, dan Organoleptik pada Chiffon cake. 3(2).
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Dan Busana FT UNY,
- Fransiska, F., & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 8(2), 171-179.
- Fajariyanti, A., & Oktafa, H. (2022). Kajian Pembuatan Cake Subtitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. 3(1), 1-9.
- Febriyati, Y. (2023). Sistem Pengelolaan Dan Pemasaran Santan Kelapa Murni Dalam Perspektif Ekonomi Syari'ah. *Al-Ihda'* 18(1), 968-976.
- Fadlum A., Firdaus M dan Ariyanti, V. (2015) "Pelor Pasta" (Pelet Organik Ampas Tahu) Peluang Usaha Hasil Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu di Desa Tempel Sari, Wonosobo. Pkm. Kewirausahaan. Universitas Negri Semarang
- Gunstone, F. D. (2011). Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses
- Hayati, R, Marliah, A, dan Rosita, F. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Florstek, 66-75
- Imanningtias N (2008) *Mengatasi Off Flavour Pada Formulasi Tempe*. Diakses pada tanggal 25 Agustus 2019.
- John D. Fernstrom, Steven D. Munger, Anthony Sclafani, Ivan E. de Araujo, Ashley Roberts, Samuel Molinary, (2012), Mechanisms for Sweetness, The Journal of Nutrition, Volume 142.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. Jurnal Mutu Pangan, 9(2), 67–75.

- May, I. I., Ariani, R. P., & Marsiti, C. I. R. (2019). Substitusi tepung kulit pisang kepok pada pembuatan cake pisang ditinjau dari sifat fisik dan tingkat kesukaan. *Universitas Pendidikan Ganesha* 10(1), 33-43.
- Mulyadi, A.F., Wijana, S., Dewi, I.A., & Putri, W.I. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas) (Kajian Penambahan Telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Mahdiyah. (2014). Statistik Pendidikan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Marina, A. M., Che Man, Y. B., & Amin, I. (2009). Virgin Coconut Oil: Emerging Functional Food Oil. *Trends in Food Science & Technology*, 20(10), 481–487
- Nurchayawati, A. D., & Rusdin Rauf, S. (2015). Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Cake Labu Kuning (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)
- Noor, T.F.D., 2012. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, dan Pie Lemon Cookies). Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nurli Nabilah, “Pengaruh Lemak Nabati Pada Kualitas Chiffon Cake,” Skripsi, Prodi PKK., Universitas Negeri Padang., Indonesia, 2017.
- Pratiwi, K., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2016). Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Chiffon Cake. Sarjana thesis, Universitas Negeri Jakarta.
- Putri, M., Setiati, Y., & Riska, N. (2019). Analisis Karakteristik Kualitas Sus Kering Penambahan Ikan Patin. *Universitas Negeri Jakarta*, 2(2), 29-36.
- Rahmayuni, Pato, U., Johan, V. S., & Solihin, M. A. (2012). Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Sagu dalam Proses Pembuatan Cake. *Jurnal Sagu*, 11.
- Rahmayuni, I., Syahrul, & Syamsi. (2012). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Manisan Kolang Kaling (Arenga pinnata). *Jurnal Teknik Industri Pertanian*, 22(2), 103–110
- Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *IKRA-ITH Teknologi* 8(1), 54-60.
- Rahmatillah, A. (2024). *Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dan Topping Almond (Prunus Dulcis)* (Politeknik Negeri Jember).

- Risti, Y. & Rahayuni, A. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College, 02:696-703.
- Rahmadhanimar, R, Purwinarti T, Widhi,N,M. (2022). SENSORY MARKETING: AROMA DAN CITA RASA TERHADAP PEMBENTUKAN PERSEPSI KONSUMEN (STUDI KASUS: GERAJ ROTI O DI STASIUN KRL COMMUTER LINE JAKARTA SELATAN). Universitas Indonesia
- Rusdi B, Maulana I. T, Kodir R. A. (2011). Analisis Kualitas Tepung Tahu. Fakultas Farmasi. Universitas Islam Bandung.
- Riniphasari, E., Rahayu, L, H dan Sudrajat, R, W. (2016). Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu – Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunung Pati, Semarang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Akademi Kimia Industri “Santo Paulus” Semarang.
- Sahputra , M. R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kue Serabi Solo Terhadap Daya Terima Konsumen Universitas Negeri Jakarta.
- Sinaga, J., Sinambela, J. L., Purba, B. C., & Pelawi, S. (2024). Gula dan Kesehatan: Kajian Terhadap Dampak Kesehatan Akibat Konsumsi Gula Berlebih. *Mutiara* 2(1), 54-68.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. 7(2).
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Chandra, F. T. (2025). Uji Coba Pembuatan Donat Dengan Substitusi Tepung Jali Terhadap Tepung Terigu Berprotein Sedang. 30(3), 319-327.
- Sondak, M. R., & Kusumaningrum, E. M. (2022). SUBSTITUSI BUBUK AMPAS KELAPA (Cocos nucifera) DENGAN TEPUNG BERAS DALAM PEMBUATAN KUE CHIFFON. 26(1), 108-114.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Saputri, R. S., & Fitri, R. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG TALAS (Colocasia esculenta L.) PADA PEMBUATAN MINI ROLL RAINBOW CAKE SUBSTITUTION OF TARO FLOUR (Colocasia esculenta) IN THE MAKING OF MINI ROLL RAINBOW CAKE. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16(1).
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor

- Sakroni, Kurtini, T., dan Nova, K. 2015. Perbandingan Tebal Kerabang, Penurunan Berat Telur, dan Nilai Haugh Unit Telur Ayam Ras Umur Simpan Sepuluh Hari dari Strain Ayam yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(4): 217–220.
- Salim, A. (2018). Tepung Ampas Tahu Sebagai Media Pertumbuhan Jamur *Saccharomyces cerevisiae* dan *Aspergillus* sp (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Servili, M., et al. (2014). "Health and sensory properties of virgin olive oil." *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(4)
- Unzilattirrizqi, Y. E. R., & Rizkiyani, S. S. (2022). Pemanfaatan limbah ampas tahu menjadi bolu batik kukus terhadap tingkat kesukaan. 5(7), 2573-2578.
- Viziati, "Chiffon Cake", 2011, [Online].
- Wardhani, T. Yuliana, N. D. & Khasanah, L. N. (2020). Pengaruh lama fermentasi terhadap kualitas roti gandum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 98-105
- Wati, R. W. (2013). Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(2).
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., dan Nur Riska. 2019. Analisis Karakteristik Fisik Sus Kering Penambahan Ikan Patin. *Jurnal Sains Boga*, 2(2): 29–36.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wayne Gisslen, "Basic Baking Principles," in *Professional Baking*, 7th ed. New Jersey: John Wiley & Sons. Inc, 2016, pp. 93-100.
- Yustinah, Y. dan Rahayu, R.A.N. 2014. Pengaruh lama proses adsorpsi terhadap penurunan kadar asam lemak bebas (FFA) dan bilangan peroksida (PV) pada minyak sawit mentah (CPO) menggunakan bioadsorben dari enceng gondok. *Jurnal Teknologi*, 6(2): 131-136.