

DAFTAR PUSTAKA

- Alasti, F. M., Asefi, N., Maleki, R., & SeiedlouHeris, S. S. (2019). Investigating the flavor compounds in the cocoa powder production process. *Food Science & Nutrition*, 7(12), 3892–3901.
- Almeida, N. M. de, Dias, F. F. G., Rodrigues, M. I., & Bell, J. M. L. N. de M. (2019). Effects of Processing Conditions on the Simultaneous Extraction and Distribution of Oil and Protein from Almond Flour. *Processes*, 7, 2–19.
- Angely, D. R., Nursabrina, A. B., Nikmah, E. S., Rachim, S. D., Marsely, B., Utami, S., & Khotimperwati, L. (2024). Keanekaragaman Sumber Daya Genetik Lokal Umbi-Umbian di Kecamatan Mijen, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 22(1), 11–19.
- Anugrah, R. M., & Suryani, E. (2020). Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Makanan Jajanan Berbasis Pangan Lokal Bagi Anak Sekolah. *Jurnal Gizi*, 9(1).
- Anvarinejad, M., & Javadi, A. (2017). The Impact of Addition of Agar Gum and Propylene Glycol Mono-stearate Emulsifier on the Qualitative and Physicochemical Properties of Sponge Cake. *Specialty Journal of Engineering and Applied Science*, 3(1), 21–31.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132.
- Aprilya, P. P. C., Sunada, I. N., & Parbandari, A. A. S. W. (2021). The Use of Peanut Flour as A Substitute for Almond Flour in Making Macarons. *The Journal Gastronomy Tourism*, 8(2), 111–115.
- Aribah, S. Al, Sanjaya, A. P., Muhammad, D. R. A., & Praseptiangga, D. (2020). Sensorial and physical properties of chocolate beverage prepared using low fat cocoa powder. *AIP Conference Proceedings*, 2219.
- Ariyanti, M., Ramlah, S., & Yumas, M. (2019). Pengaruh Lama Fermentasi dan Pengepresan Berulang terhadap Mutu Kakao Bubuk. *Indonesian Journal of Industrial Research*. <https://doi.org/10.33104/jihp.v14i1.4849>
- Aryoni, Eildine, A., & Muniroh, L. (2019). Pengaruh Inovasi Produk terhadap Loyalitas Konsumen. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(2), 1–10.
- Azhari, R. (2018). Analisis Efisiensi Industri Gula Pasir di Indonesia. *Skripsi*, 1–71.
- Azizah, A., Supeno, B., & Haryanto, H. (2025). Tingkat kerusakan Hama Boleng (*Cylas* sp.) pada Enam Kultivar Ubi Jalar asal Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Riset Ilmiah*, 4(8).
- Basyir, A. R. P. (2022). Pembuatan Dessert Chocolate Mousse oleh Commis pada Fashion Hotel Legian. *Tugas Akhir*, 1–59.

- Bertarm, L. K. (2019). Icelandic Cake Fight: History of an Immigrant Recipe. *The Journal For Food Studies*, 19(4).
- Ciagusbandiah, & Rindiani. (2019). Cake Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Makanan Selingan Yang Mengandung Antioksidan. *Seminar Nasional Inahco*, 126–137.
- Cindy. (2023). *Sejarah Kue Sacher Torte, Sebuah Karya Besar Dari Austria, yang Perlu Kamu Coba!* Ann's Bakehouse & Creamery. <https://blog.annsbakehouse.com/sachertorte-sebuah-karya-besar-dari-austria-kamu-perlu-coba-hidangan-yang-satu-ini/>
- Dabo, K. F., Chene, C., Fameau, A.-L., & Karoui, R. (2024). Whipping Creams: Advances in Molecular Composition and Nutritional Chemistry. *Molecules*, 29(24), 1–21.
- Dewi, I., Khotimah, K., Nasution, R., Zulpan, Hariyati, T., & Rusli, A. (2025). Teori Populasi dan Pengambilan Sampel. *Jurnal Literasiologi*, 14(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.47783/literasiologi.v9i4>
- Dzhandzhugazova, E. A., Blinova, E. A., Orlova, L. N., & Romana, M. M. (2016). Innovations in Hospitality Industry. *International Journal of Environmental & Science Education*, 11(17), 10388–10400.
- Evanuraini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. UB Press.
- Fasha, F. Y., Rusilanti, & Artanti, G. D. (2022). Perbedaan Mutu Sensoris Chocolate Mousse yang Menggunakan Cokelat Compound dengan Cokelat Couverture. *Jurnal Sains Boga*, 5(2), 118–126.
- Febriyanti, B. N. (2023). Teknik Pengambilan Sampel. *Makalah*.
- Friberg, B., & Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef: fundamentals of baking and pastry* (4th ed.). John Wiley & Sons.
- Gafour, W., & Aly, E. (2020). Organoleptic, Textural And Whipping Properties Of Whipped Cream With Different Stabilizer Blends. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 19(4), 425–433.
- Garcia, N. G., Munoz, A. K. V., & Rodriguez, M. M. (2024). Sachertorte. *Boletín Científico de Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 12(24), 43–45.
- Gotama, G., Sadek, N. F., & Tedjakusuma, F. (2024). Almond flour and its potential in diabetes management: A short review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1352, 1–6.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Ismanto, H. (2022). Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Gluten Basah. *AgroSainTa: Widyaishwara Mandiri*

Membangun Bangsa, 6(2), 53–58.

- Kristiawan, M., Suryanti, I., Muntazir, M., Ribuwati, Areli, A. J., Agustina, M., Kafarisa, R. F., Saputra, A. G., Diana, N., Agustina, E., Oktarina, R., & Hisri, T. B. (2018). *Inovasi Pendidikan* (T. W. Publish (ed.)). Muhammad Kristiawan.
- Kurniawati, E., & Brilliantina, A. (2025). Kajian Sifat Kimia Pada Beberapa Jenis Tepung Terigu: Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Gluten Basah. *Journal of Food Industrial Technology*, 2(3), 75–81.
- Mariyam, D., Mayah, Devina, F., Wulandari, P., Nursafitri, E., & Syahriansyah, A. (2023). Rahasia Molekul Unsur Yang Terdapat Dalam Air Putih Bagi Tubuh Manusia Dalam Pandangan Islam. *Jurnal Religio: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya*, 1(3), 96–109.
- Marta, D. C. V., Nugraha, T. C., Ardiati, R. L., Rijati, S., Saleha, A., & Amalia, R. M. (2018). Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12).
- Mayasari, I., Widyastuti, N., & Rachim, F. (2023). *Pembuatan Macaron Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau*. 1–53.
- Millah, A. S., Apriyani, Arobiah, D., Febriani, E. S., & Ramdhani, E. (2023). Analisis Data dalam Penelitian Tindakan Kelas. *Jurnal Kreativitas Mahasiswa*, 1(2).
- Musdalifa. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Organoleptik Produk Bolu Gulung. *Skripsi*, 14–20.
- Nadia, L. S., Syarifah, A. N., & Amrih, D. (2024). Karakterisasi Senyawa Bioaktif Dan Aktivitas Antioksidan Pada Coklat Bubuk Di D.I. Yogyakarta. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7720–7728.
- Noviani, D. A. (2020). Variasi Pencampuran Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Serat Pangan Pada Brownies. *Skripsi*, 13–40.
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, Priskila, R., & Putra, P. B. A. A. (2019). Pengembangan Aplikasi Kuesioner Survey Berbasis Web Menggunakan Skala Likert dan Guttman. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 5(2).
- Prasetyo, H. A. (2019). *Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Umbi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design*. 3(2), 44–51.
- Pujiati, W. (2018). Identifikasi Jamur *Aspergillus* Pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka (Studi Di Pasar Legi Jombang). *Karya Tulis Ilmiah*, 1–33.
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(2), 111–123.

- Putri, N. A. (2024). Eksperimen Pembuatan Es Krim Wedang Ronde. *Tugas Akhir*.
- Putri, P. A. K. (2025). *Pengaruh Penggunaan Bubuk Kakao Natural Dan Alkalisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Dark Chocolate Compound*.
- Putri, P. D. A., Antarini, A. A. N., & Puryana, G. P. S. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Pure Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Gizi*, 13(4), 270–276.
- Putro, B., Furqon, M. T., & Wijoyo, S. H. (2018). Prediksi Jumlah Kebutuhan Pemakaian Air Menggunakan Metode Exponential Smoothing (Studi Kasus : PDAM Kota Malang). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 2(11), 4679–4686.
- Qodari, A. E. (2017). Perancangan Coffee Table Book Tentang “European Dessert.” *Tugas Akhir*, 1–13.
- Ramadani, D. S. (2021). Skor Keamanan Pangan (SKP) Produk Olahan Telur Ayam Pada Kantin Di Sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta. *Karya Tulis Ilmiah*, 9–21.
- Rijali, A. (2018). Analisis Data Kualitatif. *Jurnal Alhadharah*, 17(33).
- Rosniati, Kalsum, Efendi, A. H. R., & Jamilah. (2020). Karakteristik Milk Chocolate Couverture Dan Milk Chocolate Analog Menggunakan Cocoa Butter Substitute (CBS) Dan Crude Stearin Dari Minyak Kelapa Sawit. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(2), 53–62.
- Salim, M., Dharma, A., Mardiah, E., & Oktoriza, G. (2017). Pengaruh Kandungan Antosianin Dan Antioksidan Pada Proses Pengolahan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Zarah*, 5(2), 7–12.
- Salim, R., & Taslim, T. (2021). Edukasi Manfaat Air Mineral Pada Tubuh Bagi Anak Sekolah Dasar Secara Online. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(2).
- Sanubari, M. B. (2019). Pengaruh Konsentrasi Gel Porang Dan Whipping Cream Terhadap Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Es Krim Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Laporan Skripsi*, 1–99.
- Selvira, & Albina, M. (2025). Model Penelitian Eksperimental Dalam Pendidikan: Jenis, Tujuan, Dan Aplikasinya. *Jurnal Media Akademik*, 3(6).
- Setyaningsih, D., Suraya, J., & Salsabila, S. (2021). Pengaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (MAG) Sebagai Emulsifier Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 199–210.
- Stj, R. C. M. A., Annishia, F. B., & Aprilia, L. R. (2024). Penyusunan Aset Modul Digital Inovasi Lokal Pastry Sebagai Sarana Publikasi Dikalangan Mahasiswa Seni Kuliner Polimedia. *Jurnal Ilmiah*, 12(2), 70–77.
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.

- Sutra, K. R., Has, H., & Yaddi, Y. (2025). Karakteristik Eksternal Telur Berbagai Jenis Ayam Kampung Super (External Characteristics of Eggs of Different Breeds of Super Hens). *Jurnal Ilmiah Perternakan Halu Oleo*, 7(4), 463–468. <https://doi.org/10.56625/jipho.v7i4.194>
- Szabo, E. K., & Roza, E. A. (2023). *Elegant Hungarian Tortes and Homestyle Dessert for American Bakers* (S. Hudgins (ed.)).
- Utami, N. R., Yogha, S., & Yulia, C. (2015). Manfaat Hasil Belajar “Membuat Cake, Gateaux Dan Torten” Pada Praktik Cake Shop Siswa SMKN 3 Bogor. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 4(1), 28–35.
- Veronica, A., Ernawati, Rasdiana, Abas, M., Yusriani, Hadawiah, Hidayah, N., Sabtohadhi, J., Marlina, H., Mulyani, W., & Zulkarnaini. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif* (R. Hidayanti & S. S. Aulia (eds.); 1st ed.). PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Viani, T. Ok. (2022). Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, dan Kimia Cupcake. *Skripsi*, 1–58.