

DAFTAR PUSTAKA

- Adi nugraha, Yudhistira Purwijantiningsih, E., & Pranata, S. (2018). Kualitas Non Flaky Crackers dengan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Ikan Teri. *Jurnal Teknobiologi Pangan*, 14, 63–65.
- Aghadiati. (2017). Ketengikan Minyak Dan Lemak Karena Oksidasi. *Convention Center Di Kota Tegal*, 6–32.
- Anton, Taufik, E., & Wulandari, Z. (2020). Studi Residu Antibiotika dan Kualitas Mikrobiologi Telur Ayam Konsumsi yang Beredar di Kota Administrasi Jakarta Timur. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 151–159.
- Ariana. (2016). *Metode Pencampuran Dasar Dalam Pembuatan Cake*. Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia.
- Ariana, R. (2016). Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu. Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia.
- Ariana, R. (2016). *Proses Pembuatan Cake dengan Penambahan Tepung Jagung*. Politeknik Kesehatan Bhakti Setya Indonesia, 1–23.
- Ayni, K. (2022). Identifikasi dan isolasi jamur pada bolu kukus yang didiamkan selama 48 jam menggunakan media saboraud dextrose agar (sda) karya.
- Betawi. (2012). Kandungan Tepung Terigu. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Pertanian*, Cd, 11–51.
- Elvi Rusmiyanto P.W, D. A. R. (2019). Angka Paling Mungkin (Most Probable Number/MPN) Coliform Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(1), 64–68.
- Elvi Rusmiyanto P.W, D. P. S. R. (2019). Angka Paling Mungkin (Most Probable Number/MPN) Coliform Sampel Minuman Lidah Buaya Di Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(1), 59–63.
- Hamdani. (2010). Pengaruh konsentrasi kalium sorbat terhadap mutu bolu ubi jalar selama penyimpanan.
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03), 67–74.

- Hayati, S. (2020). Mikrobiologis Maksuba Kojo Lapis the Effect of Preservaties Addition on Microbiological and Physical Characteristics of Maksuba-Kojo Layer Cake.
- Herzegovina, F., Sugiyono, & Suyatma, N. E. (2022). Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat terhadap Mutu Daging Kebab Iris. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(1), 16–25.
- Istiqomah, I. N. A. (2013). Uji protein dan organoleptik kue bolu dengan penambahan tepung biji munggur.
- Khotimah, K., Syauqi, A., & Zamroni, A. (2019). Pengaruh Subtitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Bolu Kukus Effect of Mocaf (Modified Cassava Flour) Substitution on Phisical and Sensory Properties of Steamed Sponge Cake. *Buletin LOUPE*, 15(01), 16.
- Moshinsky, M. (2019). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Nucl. Phys.*, 13(1), 104–116.
- Ningsih, Y., & Faridah, A. (2020). Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak terhadap Kualitas Sponge Cake. *Kapita Selekta Geografi*, 3(01), 1–9.
- Nurkistin, D. (2018). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Dari Campuran Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Sifat Kimia. *Skripsi*, 63(2), 1–3.
- Prayoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptik Subtitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *AKPINDO ERepository*, 1–14.
- Sitanggang, A. B. (2017). Produk Bakeri. *Foodreview Indonesia*, XII/NO. 2.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Vioentina. (2013). Spread cookies. *Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*, 28–40.
- Widowati. (2007). Subtitusi Tepung Jalar Ungu Dalam Pembuatan Kue Pukis. 3–17.
- Yulianti, & Rosidah. (2016). Perbedaan Pengurangan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Cake Komposit Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*).

Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Quantitative Analysis of Food Microbiology in Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the TPC (Total Plate Count) with the Pour Plate Method. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3(3), 237–248.