

DAFTAR PUSTAKA

- Abirizal, M. I. (2020). Pengaruh Variasi Bahan Pemanis Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Minuman Wedang Uwuh (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Agustina, N. (2024). Eksperimen Pembuatan Cake Substitusi Tepung Tempe. *EDUSCOTECH*, 5 (1), 43-52.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *AGRITECH*, 36 (2), 160-169.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal AGROTEK*, 7 (1), 43-49.
- Anggraeni, E., Suprihartini, C., & Kartika, S. C. (2021). The Effect of Green Bean Flour Proportion (*Vigna Radiate L.*) on Acceptance, Water Content, and Fiber Content on Purple Sweet (*Ipomea Batatas L. Poir*) Sponge Cakes. *Journal for Quality in Public Health*, 5 (1), 315-322.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., & Sayuti, K. (2017). Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Dumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7 (2), 123-136.
- Anonim. (2018). Sponge Cake Commercially Prepared. FoodData Central
- Arbowati, J. L., & Mulyani, S. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20 (1), 27-34.
- Ardiansyah, Nurainy, F., & Astuti, S. (2014). Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus oestreatus*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19 (2), 117-126.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5 (6), 717-103.
- Arianto, D. P., Supriyanto, & Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP). *AGROINTEK*, 7 (2), 66-75.

- Astuti, S., Suharyono, A., & Fitra, N. (2016). Pengaruh Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus oestreatus*) dan Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kimia Kerupuk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16 (3), 163-173.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. (2006). SNI 01-2346-2006 Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standar Nasional : Jakarta
- Bakri, A., Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., & Sasmita, I. R. (2023). Buku Kerja Praktik Mahasiswa. Dalam *Teknologi Roti dan Kue* (hal. 24-25). Jember.
- Damayanti, R. W., Rosyidi, C. N., Priadythama, I., & Aisyati, A. (2014). Alternatif Diversifikasi Pengolahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) menjadi Tepung Jamur. *Performa*, 13 (2), 127-134.
- Das, R., Sarker, M., Lata, M. B., Islam, M. A., Al Faik, M. A., & Sarkar, S. (2020). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Sponge Cake Supplemented with Hot Air and Freeze Dried Oyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*). *World Journal of Engineering and Technology*, 8, 665-674.
- Faizal, R. R., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 92-98.
- Fanggidae, P. F. (2008). Pembuatan Flake Jamur Tiram Putih (Kajian Proporsi Tepung Jamur Tiram Putih : Maizena dan Waktu Pengukusan). *Fakultas Teknologi Pertanian*.
- Firman, S., Widodo, S., & Haerani. (2018). Tanggapan Masyarakat Terhadap Bolu Cukke' Dengan Substitusi Tepung Tempe. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1, 97-103.
- Fitriana, M. N., Romadhan, M. F., & Basriman, I. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Bolu Kukus. *J. Teknol. Pangan Kes.*, 3 (2), 109-117.
- Food and Agriculture Organization. (2013). Food Composition Tabel For Indonesia.

- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb Dan Mutu Organoleptik Sponge Cake Yang Dibuat Dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3 (2), 7-12.
- Handayani, R., Hermanto, D. J., & Lowena, A. G. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Kuning Sebagai Fat Replacer Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 6 (2), 151-161.
- Haruna, M., Udobi, C., & Ndife, J. (2011). Effect of added brewers dry grain on the physico-chemical, microbial and sensory quality of wheat bread. *AMERICAN JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION*, 1 (1), 39-43.
- Hasyim, F. (2015). *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Istana Media.
- Imami, R. H., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Bolu Bebas Gluten Dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6 (3), 89-99.
- Khathir, R., Yunita, Ratna, & Elviana, S. (2023). Pengaruh Metode Blanching Terhadap Kualitas Tepung Jamur Tiram Putih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15 (2), 86-92.
- Khutami, S. (2018). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Petroleum Jelly Sebagai Alternatif Bahan Wax Terhadap Hasil Jadi Rias Karakter Efek Luka Robek Tiga Dimensi. *e-Journal Edisi Yudisium Periode Oktober*, 7 (3), 41-47.
- Kiharason, J., Isutsa, D., & Ngoda, P. (2017). Nutritive Value Of Bakery Products From Wheat And Pumpkin Composite Flour. *Global Journal of Bio-Science and Biotechnology*, 6 (1), 96-102.
- Kurek, M. A., Wyrwisz, M. M., Wyrwisz, J., & Karp, S. (2021). Development of Gluten-Free Muffins with β -Glucan and Pomegranate Powder Using Response Surface Methodology. *Foods*, 1-13.
- Leksono, A., & Nugraheni, M. (2019). Pengembangan Sponge Cake Kaya Serat Dengan Tepung Jewawut. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Lioe, H. N., Fadhillah, A., & Istiqamah. (2020). Formulasi Campuran Bahan Pengemulsi untuk Bolu Sponge. *Jurnal Mutu Pangan*, 7 (1), 7-13.
- Lisa, M., Lutfi, M., & Susilo, B. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3 (3), 270-279.

- Miryanti, T. (2017). Karakteristik Susu Skim Bubuk Dengan Penambahan Nano Protein Whey Katekin Ditinjau dari Daya Larut, Sedimentasi, Mikrostruktur dan Ukuran Partikel. *Skripsi Universitas Brawijaya*.
- Nasution, J. (2016). Kandungan Karbohidrat Dan Protein Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Media Tanam Serbuk Kayu Kemiri (*Aleurites moluccana*) Dan Serbuk Kayu Campuran. *JURNAL EKSAKTA*, 1, 38-41.
- Pebri, A., Sukmiwati, M., & Dahlia. (2015). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Penerimaan Konsumen Produk Nugget Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Kering. *Jurnal Online Mahasiswa*, 1-13.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11 (2), 677-690.
- Pratiwi, D. C., & Pangesthi, L. T. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan Dan Metode Pengocokan Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Tata Boga*, 7 (2), 188-197.
- Pratyarsi, P. B., Yudiastuti, S. O., Budiati, T., & Wahyono, A. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan dan Gel Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Sponge Cake. *Journal of Food Engineering*, 2 (2), 66-72.
- Purnamasari, E. M., & Rochmah, A. N. (2023). Pembuatan Cake Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Pure Buah Nangka Terhadap Nilai Antioksidan, Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Journal of Food and Agricultural Product*, 3 (2), 104-113.
- Pusungulena, S., Nurali, E., & Assa, J. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Terhadap Serat Pangan, Daya Kembang, Karakteristik Kimia Dan Tingkat Kesukaan Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (1), 43-56.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII*, 35-40.
- Sartika, D., Ansharullah, & Mariani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. poiret) Dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Nilai Gizi Bolu Kukus. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 6 (5), 4299-4311.
- Setyaningsih, D., Rahmalia, R., & Sugiyono. (2009). Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili. *J. Tek. Ind. Pert.*, 19 (2), 64-70.

- Setyawan, G. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pempek Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Skripsi Universitas Brawijaya*.
- Suarti, B., Fuadi, M., & Budiono, E. (2016). Perlakuan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Mie Kering dari Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour). *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 20 (2), 109-118.
- Suciati, F., Mukminah, N., & Triastuti, D. (2022). Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10 (2), 144-154.
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). Teknik Pengolahan Adonan Cake. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Suharti, S., Alamsyah, A., & Sulastri, Y. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan NaCl dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5 (1), 402-413.
- Sumartini, Suliasih, N., & Lufni, L. (2023). Kajian Umur Simpan Bumbu Serbuk Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Pasundan Food Technology Journal*, 10 (2), 57-63.
- Tjokrokusumo, D. (2015). Diversitas jamur pangan berdasarkan kandungan beta-glukan dan manfaatnya terhadap kesehatan. *PROS SEM NAS MASY BIODIVINDON*, 1 (6), 1520-1523.
- Wardani, N. A., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (3), 151-164.
- Wardani, N. A., & Widjanarko, S. B. (2013). Potensi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Gluten Dalam Pembuatan Daging Tiruan Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14 (3), 151-164.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (2), 146-153.

- Wijayanti, P., & Hakiki, D. N. (2021). Effect Of Chia Seed Addition As An Alternative Egg Subtitue To Expansion Volume In Sponge Cake. *Science and Technology for Society* 5.0, 229-238.
- Yuli, H., Sari, N. I., & Sumarto. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pengolahan Nugget Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 3 (2), 1-8.
- Yulianti. (2016). Perbedaan Pengurangan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Cake Komposit Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). *Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 18-19.
- Yunieta, M., & Sutrisno, A. (2018). Penggunaan Pasta Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cake (Kajian Teknik Pembuatan Cake dan Jenis Lemak). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6 (2), 1-12.