

DAFTAR PUSTAKA

- Ira Handayani. (2023). Pemanfaatan Bubuk Kulit Kacang Tanah Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Éclair. *Jurnal Iptek*. Vol 15, No.2, Hal 01-15.
- Khairunnisa. (2018). Produk Éclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal. Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Marissa Putri. (2013). Kriteria éclair, (Online), (<http://patiserimarisa.blogspot.co.id/2013/11/pastry.html>, diakses 10 Januari 2017). pengertian-tentang-
- Ni Wayan Sumariati. (2024). Pembuatan Éclair di Pastry Kappa Senses Ubud. Politeknik Negeri Bali.
- Rahmi Yanti. (2014) Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas *Kue Sus*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Silvianty, E., Achmad, S. H., & Gusnadi, D. (2020). Pemanfaatan Kulit Melon Sebagai Substitusi Tepung Dan Isian Cream Pada Éclair. 7(5), 1636.
- Winnarko, Mulyani, Rustika. (2020). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*) Dalam Pembuatan Kue Éclair. SNITT- Politeknik Negeri Balikpapan. ISBN: 978-602-51450-2-5
- Wikipedia Bahasa Indonesia. (2016). *Kue Sus*, (Online), (https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_sus),