

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Aini, N. N., & Ratnaningsih, N. (2021). Penambahan tepung mangga dalam substitusi pembuatan mini mango roll cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busa FT UNY*, 16, 1–9. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/44518/16553>
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Aryanti, R., Perdana, F., & Syamsudin, R. A. M. R. (2021). Telaah Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau (Camellia sinensis (L.) Kuntze). *Jurnal Surya Medika*, 7(1), 15–24. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i1.2024>
- Baharudin, R. B., Ega, L., & Tuhumury, H. C. D. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 303–313. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2023.2.2.303>
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i2.17006>
- Bimo, B., Saptariana, S., Rosidah, R., & Wahyuningsih, W. (2022). Eksperimen Pembuatan Chiffon cake Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) pada Kesukaan Masyarakat, Kandungan Vitamin C, dan Flavonoid. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 10(2), 150–158. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v10i2.37543>
- Buanasetjio, V. T. (2024). *Pengaruh Metode Pencampuran (Flour Batter Method, Blending Method, All-In Method) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mutu Sensoris Pound Cake. Table 10*, 4–6.
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D. J., & Ludong, M. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (Daucus Carota L) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, Dan Kimia Chiffon cake. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*, 12(2), 73–79. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i2.52679>

- Dewanti, R. A., & Murtini, E. S. (2024). Inovasi Pembuatan Roti Tawar Hybrid Sourdough: Studi Penggunaan Puree Buah Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr.) Pada Starter Sourdough. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(02), 88–100. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2024.012.02.4>
- Elfariyanti, E., Zarwinda, I., Mardiana, M., & Rahmah, R. (2022). Analisis Kandungan Vitamin C Dan Aktivitas Antioksidan Buah-Buahan Khas Dataran Tinggi Gayo Aceh. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan : Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 9(2), 161–170. <https://doi.org/10.32539/jkk.v9i2.16999>
- Erlienawati, T. C., Suseno, T. I. P., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh Proporsi Gula Pasir dan Gula Aren pada Karakteristik Creamcheese Cake Setelah Satu Minggu Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 88–95.
- Gumolung, D. (2019). Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry*, 4(1), 8. <https://doi.org/10.37033/fjc.v4i1.48>
- Kementerian Pertanian. (2024). Angka tetap hortikultura tahun 2023. *Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian*, 364. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/buku_atap_23_%281%29_compressed.pdf
- Kiayi, G. S. (2018). Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Mutu Sari Buah Mangga Indramayu. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 29. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.164>
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jal. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Mangunsong, S., Assiddiqy, R., Sari, E. P., Marpaung, P. N., & Sari, R. A. (2019). Determine of β -Karoten in Carrot (*Daucus Carota*) using Ultra High Performance Liquid Chromatograph (U-HPLC). *Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 36–41.
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Partner*, 24(2), 1010. <https://doi.org/10.35726/jp.v24i2.363>
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan Penambahan Bahan Penunjang Cookies Pada Metode Creaming Terhadap Penerimaan Sensorik Cookies Tepung Komposit Jagung Putih Lokal Timor Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747. <https://doi.org/10.35726/jp.v27i1.565>
- Nasikhudin, M., Wignyanto, & Mulyadi, A. F. (2013). Studi Pembuatan Puree

- Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) (Kajian Jenis dan Konsentrasi Penambahan Filler). *Universitas Brawijaya*, May. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.2421.8640>
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, & Razak, A. R. (2020). Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(1), 23–33. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i1.12788>
- Paryoto, Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2020). Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Jurnal CULINARIA*, 1(1), 1–14.
- Pratiwi, D. C. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan dan Metode Pengocokan terhadap Sifat Organoleptik *Sponge cake*. *E-Journal Boga*, 7(2), 188–197.
- Putri, A. S., Purwidiani, N., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2025). *Penerapan Kontrol Kualitas Produk Sponge cake di Pastry Section Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya*. 3.
- Putri, D. P., Agustina, W., Herminiati, A., Andriansyah, R. C. E., Dfap, S. K., & Sarifudin, A. (2022). Variasi suhu pengeringan dan pengaruhnya terhadap karakteristik mutu fungsional bubuk mangga gedong gincu. *Agrointek*, 16(4), 519–526. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12634>
- Ramadhan, F., Ramadana, M. M., & Hastin, M. R. (2024). *Identifikasi Karakter Morfologi Mangga (Mangifera Indica L.) di Kecamatan Panyileukan, Jawa Barat, Indonesia*. 3.
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22471>
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, D. O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *Teknobuga*, 7(1), 31–38.
- Sari, M. B. (2022). Lepek Binti Cake Solusi Pengurangan Terigu Dan Media Representatif Makanan Khas Bengkulu. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Setiawatiwang. (2015). *GENOISE CAKE*. <https://setiawatiwangrahardja.wordpress.com/2014/09/29/genoise-cake/>

- Setyaningsih, D., & Suraya, J. (2021). Engaruh Penambahan Mono-Asilgliserol (Mag) Sebagai Emulsifier Produk Bakery. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(2), 198–210. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2021.31.2.198>
- Sri Lestari, M., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok Terhadap Penilaian Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Mangkok [Subtitution Effect Of Kepok Banana Peel Flour On Physicochemical And Organoleptic Assessment Of Cupcake]*. 3(2), 1194–1207.
- Suwardike, P., Rai, I. N., Dwiyani, R., & Kriswiyanti, E. (2018). Antioksidan Pada Mangga. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 1(2), 120–126. <https://doi.org/10.37637/ab.v1i2.313>
- Tungadi, R. (2020). Teknologi Nano Sediaan Liquida dan Semisolida. In *Buku Ajar* (Issue 1989).
- Urade, R., Sato, N., & Sugiyama, M. (2018). Gliadins from wheat grain: an overview, from primary structure to nanostructures of aggregates. *Biophysical Reviews*, 10(2), 435–443. <https://doi.org/10.1007/s12551-017-0367-2>
- Wahyono, A., Tifania, A. Z., Kurniawati, E., Kasutjiningati, Kang, W. W., & Chung, S. K. (2018). Physical properties and cellular structure of bread enriched with pumpkin flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/207/1/012054>
- Wahyuni, S., Khaeruni, A., & Afni, N. (2024). Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia Cake Berbasis Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L. Indica) Kultivar Wakombe Termodifikasi. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(1), 7068–7081.
- Wati, R. P. (2015). *Eksperimen Pembuatan Chiffon cake Dari Substitusi Tepung Kacang Hijau*.
- Winantea, L. A. Z. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris* L) Dan Penambahan Bahan Pengembang Terhadap Pembuatan Roti Kukus. *BMC Public Health*, 5(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12889-021-12260-z%250Ahttps://doi.org/10.1186/s12889-022-13062-7%250Ahttps://doi.org/10.1016/j.cegh.2021.100907%250Ahttp://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnursing%250Ahttps://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JKEP/article/view/355%25>
- Yudiastuti, S. O. N., Budiati, T., Wibisono, Y., Ardhiarisca, O., Kusumasari, F. C.,

- Handayani, W., & Hariyanti, Y. I. D. K. (2024). Optimization of Mango Flour Formulation (*Mangifera indica* L) Arumanis Variety using Response Surface Methodology. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(4), 1334. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v13i4.1334-1343>
- 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. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.1>
- Zainab, S. A., & Azizah, D. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ragi Instan Terhadap Karakteristik Roti Tawar Ampas Kelapa. *Edufortech*, 7(1), 39–61. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i1.44979>