

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. L. A. (2023). *Formulation of Carrageenan Flour, Kepok Banana Flour and Purple yam of Pudding Premix Flour* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Asmira, S., Ilham, D., & Widiastika, P. (2021). Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Azwar, S. (2015). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Cahyo K.N, Martini, Riana E. 2019. "Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Kuesioner Pelatihan Pada." *Journal of Information System Research (JOSH)*.
- FR, A. F. U., & Fadli, F. (2023). ANALISIS PROFITABILITAS USAHATANI TEMBAKAU VIRGINIA DI KABUPATEN LOMBOK TIMUR. *JURNAL AGRIMANSION*, 24(2), 518-529.
- Friberg, B., Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. Britania Raya: Wiley.
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking*. Britania Raya: Wiley.
- Hadistio, A., & Fitri, S. (2019). Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Ketahanan Pangan Indonesia. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 13–17.
- J, Bower. 2009. *Statistical Method for Food Science*.
- Komariah, K., Ekawatiningsih, P., & Purwanti, S. (2008). *Pengolahan Hidangan Kontinental*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Larousse Gastronomique: The World's Greatest Cookery Encyclopedia*. (1988). United Kingdom: Paul Hamlyn.
- M. Sidik. (2020). *Modified Cassava Flour (MOCAF) Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri Berbasis UMKM*. LIPI Press
- Massytah, H. A., Ekawati, I. G. A., & Wisaniyasa, N. W. (2019). Perbandingan mocaf dengan tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus gluten free casein free (GFCF). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 1-7.
- Mutia Lutfiani, R. (2021). Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju sebagai Snack Sehat.
- Nugraheni, M., Handayani, T. H. W., & Utama, A. (2015). Pengembangan Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk peningkatan diversifikasi pangan dan ekonomi pasca erupsi Merapi. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni*, 19(1), 52-69.
- P. J. Fellows. (2000). *Food Processing Technology*. CRC Press
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89.
- Sawiryani, A. E., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2024). Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 3(1), 240-248.
- Schaschke, C. J. (2011). *Food Processing*. Ventus Publishing Aps.
- Skawanti, J. R., & Kusumawardhani, Y. (2020). Puding Talas, Cemilan dari Kota Bogor. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(2).
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. "Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster". Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.

- Sukriadi, E. H., & Maolani, A. . (2023). Pudding Herbal Jahe dan Kunyit untuk Menambah Khasiat dan Cita Rasa. *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 2(2), 83–89.
- Sumendap, H. K., Pesik, M. U., & Lagarensen, B. E. S. (2015). Penggunaan cuka aren (*Arenga pinnata* Merr) dalam pengolahan makanan seafood: Studi eksperimen. *HOSPITALITY AND TOURISM*, 2(1).
- The professional chef*. 9th ed. Hoboken, N.J., John Wiley & Sons. (2011)
- Wijaya, P. M. K. A., & Mariani, N. W. R. (2023). Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(7), 1617-1631.
- WIJOYO, S. (2011). *DETEKSI AMBANG BATAS ABSOLUT UMAMI DITINJAU DARI BERBAGAI TINGKATAN USIA DAN JENIS KELAMIN* (Doctoral dissertation, Prodi Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata).
- 22 Variasi Klapertart: Variasi Klapertart. (2020). (n.p.): Genta Group Production.