

## Daftar Pustaka

- Adityawiranti, M. (2023). *Modul Adonan Pie Produk Pastry dan Bakery*.  
<https://id.scribd.com/document/536795295/MODUL-PIE-DOUGH1>
- Angkih, J. H., Damianti, & Suriani, M. (2018). *Penolahan Pie Susu Berbahan dasar Tepung Gayam*. 9, 45.
- Angkih, J. H., Damianti, & Suriani, M. (2018). *Penolahan Pie Susu Berbahan dasar Tepung Gayam*. 9, 45.
- Bleu, L. C. (2018). *Pastry School: 101- Step-by-step*.
- Gade, I., Ida, ekayani hemy putu ayu, & Damianti. (2023). *Substitusi Tepung Labu Kuning (cucurbita moschata flour) pada Pie Susu*.
- indika aulia, lucia tri, nugraha astuti, any sutadiningsih. (2021). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering*.
- Kirana, bernyssa asti, F., febri raihan, D., karina aulia, Iqbal, R., & S., vinca dhias. (2021). *Maka PKWU Pengolahan Makanan Pie Buah*.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (1999). *On Cooking A Textbook of Culinary Fundamentals* (Second (ed.)). Upper Saddle River.
- Labensky, S. R., & Hause, A. M. (1995). *On Cooking*.
- Lukman, T. M. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu Terhadap Kualitas Kulit Pie*. Universitas Negeri Padang.
- Lusi, A., & Rahmi, H. (2022). *Kualitas Kulit Pie dari Tepung Jagung*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3.
- Meidi, A., & Fitri, R. (2021). *Substitusi Moca dalam Pembuatan Pumkin Crumble pie (Mokin pie)*.
- nuryani. (2013). *Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Meletus*. *Media Gii Masyarakat Indonesia*, 3.
- Nuryani. (2013). *Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah Sebagai Pokok Utama Perlindungan Diabetes Melitus*. 03.

- Pfeiffer, jacquy, and martha rose. (2013). *The Art Of French Pastry*.
- Primadani, merisa suci. (2018). *Uji Vigor Benih Padi Merah Variates Cempo Merah Dengan Menggunakan Media Tanam*.
- Primadani, merisa suci. (2018). *Uji Vigor Padi Merah Varietas Cempo Merah P, indika aulia, Pangesthi, lucia tri, Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Subtitusi Beras Merah Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest kering Dengan Menggunakan Media Tanam*.
- Roberts, annalise G. (2008). *Gluten-free Baking Classics*.
- Verawati, B., & Yanto, N. (2019). *Subtitusi Tepung Terigu Dengan tepung biji Durian pada Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Balita*. 4, 107.
- Voxco. (2021). *Pre-experimental Design: Definition, Types & Examples*. Voxco. <https://www.voxco.com/blog/pre-experimental-design-definition-types-examples/>
- Waluya, Bagja. (2007). *Menyelami Fenomena Sosial di Masyarakat*. -PT Grafindo Media Pratama.
- Wati, N. D. P., & Yudhistira, B. (2018). *Proses Produksi Pie Ungu*.
- Wulandari, O. M., & Priyanti, E. (2020). *Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes dan Lasagna*.
- Wulandari, O. M., & Priyanti, E. (2020). *Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes dan Lasagna*.