

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Prof. M. (2015). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*. Aswaja Pressindo.
- Aisyah, Y. (2021, September 27). Perkembangan Pastry dan Bakery di Indonesia, Dulu Hanya Ada di Hotel Halaman 2 - Kompas.com. *KOMPAS.com*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/27/193200875/perkembangan-pastry-dan-bakery-di-indonesia-dulu-hanya-ada-di-hotel?page=2>
- ARCITA. (2013). *Pisang pisang komersial* / UPT Perpustakaan Instiper Yogyakarta. UPT Perpustakaan Instiper Yogyakarta. https://library.instiperjogja.ac.id/index.php?p=show_detail&id=9001&keywords=
- Avey, T. (2022, April 24). *How to make homemade marble cake*. Tori Avey. <https://toriavey.com/marble-cake/>
- Azwar, S. (2015). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Devangga, A. B. (2018). Perbandingan substitusi tepung pisang kepok (Musa paradisiaca formatypica) dengan tepung terigu terhadap karakteristik roti manis (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Gisslen, W. (n.d.). *Professional Baking Second Edition*. Wiley.
- Hadi, Q., Abidin, Z., & Vidian, F. (2022). PENGARUH JENIS PISANG TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG PISANG. *Applicable Innovation of Engineering and Science Research (AVoER)*, 14(1), 378-382.
- Hagman, B. (2002). *The Gluten-free Gourmet Makes Dessert: More Than 200 Wheat-free Recipes for Cakes, Cookies, Pies and Other Sweets*. Macmillan.
- Indonesia, B. P. S. (n.d.). *Produksi tanaman buah-buahan - tabel statistik*. Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Ismayani, Y. (2013). 101 Tips Jitu Antigagal-Sukses Membuat Cake.
- Jaedun, Amat. "Metodologi penelitian eksperimen." Fakultas Teknik UNY 12 (2011).

- Jupriyanto, J. (2022). *Kualitas Tepung Biji Durian Pada Pengolahan Marmer Cake* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Kaleka, N. (2013). *Pisang pisang komersial*. ARCITA.
- Lestari, O., & DEWI, Y. (2017). *BUKU AJAR MATA KULIAH TERAPAN PTP 476: TEKNOLOGI PASTRY & BAKERY*. IAIN Pontianak Press.
<https://repository.untan.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=1231&bid=1219>
- Mae. (1970, January 1). Warga RI makan mie miliaran bungkus, Impor gandum tembus Rp 57 triliun. *CNBC Indonesia*.
<https://www.cnbcindonesia.com/research/20240120113339-128507466/warga-ri-makan-mie-miliaran-bungkus-impor-gandum-tembus-rp-57-triliun#:~:text=Jakarta%2C%20CNBC%20Indonesia%20%2D%20Impor%20gandum,2%2C72%25%20dibandingkan%202022>.
- Melisa, A. (n.d.). *Sejarah Cake yang Wajib Diketahui!*
<https://media.bakingworld.id/artikel/sejarah-cake-yang-wajib-diketahui-1>
- Muzniar, A. M. (2017). *Pengaruh Substitusi Puree Kulit Pisang Ambon (Musa x Paradisiaca L.) Pada Pembuatan Banana Cake Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Nursyahidah, F. 2012. *Penelitian Eksperimen*.
- Oktaviana, S. A. D. E., Afifah, C. A. N., Pangesthi, L. T., & Suwardiah, D. K. *PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KUE KERING LIDAH KUCING*
- Paran, S. 2009. *100+ tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- QUROTA'AIN, M. N. (2016). *PENGARUH PERSENTASEYOGHURT SEBAGAI PENGGANTI TELUR TERHADAP KUALITAS BANANA CAKE* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Razak, M., Hikmawatisisti, S., & Suwita, I. K. (2022). *The Formulation of Kepok Banana Flour (Musa paradisiaca Linn) in Muffin Processing as an Alternative to Supplementary Feeding for School Children*.
- Rahayu, Wahidah Mahanani (2020) *HAND-OUT MATAKULIAH UJI INDERAWI 1*

- Rinsky, G., & Rinsky, L. (2009). *The Pastry Chef's Companion A comprehensive resource guide for the baking and pastry professional*. WILEY JOHN WILEY & SONS, INC
- Sahir, S. (2021). *METODE PENELITIAN*. PENERBIT KBM INDONESIA.
- SAPUTRA, Y. (2020). *STUDI PEMBUATAN TEPUNG PISANG KEPOK (Musa Acuminax Balbisiana Calla) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS BOSOWA)*.
- Suas, M. (2011). *advanced bread and pastry a professional approach*.
- Syarbini, M. H. (2013). *Penelitian Pembuatan Kue Brownies*.
- Tias, S. (2023). *Pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas cupcake*. repository.
- Tosch, C. (2020). *Go bananas! Get baking with green banana flour*.
- Yulita, L. C. M. (2022). *Retensi dan adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia*.
- Vioni, N., Liviawaty, E., Rostini, I., Afrianto, E., & Kurniawati, N. (2018). *Fortifikasi tinta cumi-cumi pada cup cake*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 78-85.