

DAFTAR PUSTAKA

- Abliz, P., Fukushima, K., Takizawa, K., Nieda, N., Miyaji, M., & Nishimura, K. (2003). Rapid Identification of the Genus *Fonsecaea* by PCR with Specific Oligonucleotide Primers. *Journal of Clinical Microbiology*, 41(2), 873. <https://doi.org/10.1128/JCM.41.2.873-876.2003>
- Anugrah, R. M. (2020). ANALISIS KANDUNGAN GIZI DONAT UBI UNGU (*IPOMOEA BATATAS L.*) SEBAGAI MAKANAN JAJANAN BERBASIS PANGAN LOKAL BAGI ANAK SEKOLAH. *Jurnal Gizi*, 9(1).
- Apriliyanti, T. (2010). Kajian sifat fisikokimia dan sensori tepung ubi jalarungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan variasi proses pengeringan.
- BUNGAN, A. S. (2016). *KAJIAN SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR BETA KAROTEN KROKET DENGAN VARIASI CAMPURAN UBI JALAR KUNING*. <http://poltkkesjogja.ac.id>
- Danil, M., Miranti, M., & Kurniawan, I. S. (2022). Pengaruh Jenis dan Jumlah Bahan Pengembang terhadap Mutu Kerupuk Ampas Tahu. *ATHA Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 18-22. ISO 690
- DAN, L. M. K. (2016). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Dueik, V., Robert, P., & Bouchon, P. (2010). Vacuum frying reduces oil uptake and improves the quality parameters of carrot crisps. *Food Chemistry*, 119(3), 1143–1149. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2009.08.027>
- Durian, S. T. B. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BIJI DURIAN TERHADAP KUALITAS PIE SUSU.
- Haniah, A. A., Rosnita, R., & Sugiyono, S. Pengaruh Penggunaan Model Inkuiri Terhadap Hasil Belajar Ilmu Pengetahuan Alam Di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 7(2).
- Halim, T. G., Natalia, R., & Kesumadewi, R. W. (2017). *Perencanaan unit penepungan ubi jalar ungu dengan kapasitas produksi 480 kg bahan baku per hari*.

Holinesti, R. (2022). Quality Of Pie Skin From Cornflour. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 49-55.

ISNAENI, L. P. (2022). *ANALISIS KEMAMPUAN SISWA DALAM MENGIDENTIFIKASI INFORMASI TEKS EKSPOSISI BERORIENTASI STRUKTUR DAN ISI PADA SISWA KELAS VII SMP MUSLIMIN 3 BANDUNG TAHUN PELAJARAN 2016/2017*. <https://fkip.unpas.ac.id/>

Jannah, A. M. (2020). *PEMANFAATAN UBI JALAR (Ipomoea batatas (L). Lam) cv. CILEMBU SEBAGAI PENGGANTI KARBOHIDRAT PADA MEDIA Potato Dextrose Agar (PDA) UNTUK PERTUMBUHAN JAMUR Trichophyton rubrum* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Kusmayanti, D. (2016). *Penggunaan Media Berita Tv Untuk Meningkatkan Berpikir Kritis Siswa Dalam Pembelajaran Menulis Teks Eksplanasi Pada Siswa Kelas Xi Smk Icb Cinta Wisata (Studi Eksperimen di SMK ICB Cinta Wisata Bandung)* (Doctoral dissertation, UNPAS).

Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip pemasaran* (Vol. 1, No. 2). Jilid.

Maharani, D. (2021). *KAJIAN PEMBUATAN CHURROS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BAYAM MERAH TERHADAP PENINGKATAN KANDUNGAN ZAT BESI* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

Muna, W., Dahlia, M., Guspri Devi Artanti, dan, & Studi Pendidikan Tata Boga, P. (n.d.). *Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Tuna (Thunnus Sp.) pada Pembuatan Kulit Pie Asin terhadap Daya Terima Konsumen*.

Nurfuady, E., Hendriana, H., & Wulansuci, G. (2019). Penerapan metode eksperimen untuk meningkatkan kreativitas pada anak usia dini. *CERIA (Cerdas Energik Responsif Inovatif Adaptif)*, 2(3), 65-73.

Pane, B. *PENGARUH PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN ALAM SEKITAR TERHADAP KEMAMPUAN MENULIS PUISI BEBAS DALAM PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA OLEH SISWA KELAS X SMA NEGERI 1 BORBOR TP 2012/2013*. *Jurnal Edukasi Kultura: Jurnal Bahasa, Sastra dan Budaya*, 3(1).

Permatasari, R. A. (2019). *SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN PIE*.

Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022, June). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. *In Journey: Journal of Tourismpreneurship*,

- Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 1, pp. 33-40).
- Rahayu, P., Fathonah, S., & Fajri, M. (2012). Daya terima dan kandungan gizi makanan tambahan berbahan dasar ubi jalar ungu. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1).
- Rao, I., Rizvi, & Datta. (2005). Thermodynamic properties of foods in dehydration. , 259-346. . In F. Taylor & R. Boca (Eds.), *Scientific Research Publishing* (3rd ed.). [https://www.scirp.org/\(S\(i43dyn45teexjx455qlt3d2q\)\)/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=992965](https://www.scirp.org/(S(i43dyn45teexjx455qlt3d2q))/reference/ReferencesPapers.aspx?ReferenceID=992965)
- Rezona, Y., & Gusnita, W. (2021). The Effect Of Subtitution Of Potato Starch On The Pie Crust. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 2(2), 195-200.
- Reineccius, G., Keeney, G., & Weissberger, W. (1995). Factors Affecting the Concentration of Pyrazines in Cocoa Bean. *J Agri Food Chem*, 20(2), 202–206.
- Rosyidah, Q., & Mulyatiningsih, E. (2021). Pengembangan Pie Ubi Jalar Ungu Subtitusi Tepung Mocaf Sebagai Kudapan Rendah Gluten. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Rauf, R., Yulaiha, S., & Nur Widiyaningsih, E. (2016). Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Roti Tawar Dari Tepung Jagung Dengan Konsentrasi Emulsifier Yang Berbeda.
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 358-369).
- Susanti, S. (2016). *Pembuatan Produk Dessert Mousse Dengan Menggunakan Biji Barley Sebagai Pengganti Gelatine*.
- Tamba, A., Yuswita, E., & Dewi, H. E. (2020). Pengendalian Kualitas Produk Pie Susu Apel pada UMKM.
- TIMA, N. E. (2018). *ANALISIS MUTU FISIK DAN KIMIA UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatasL) DENGAN UMUR PANEN YANG BERBEDA*.
- Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality*,

Convention and Event Management (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144).

Yuniardi, A. D. (2020). *Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry (Studi Deskriptif tentang Metode Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Pastry di Best Western Papilio Hotel Surabaya)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).

Yulhendri, Y., Marna, J. E., & Oknaryana, O. (2018). Analisis Kemampuan Menulis Karya Ilmiah Guru Ekonomi Di Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi (JIPE)*, 8(1), 56-59.

YUSRINA, V. W. (2018). *PRODUK PIE SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata) DITINJAU DARI KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIAWI, ORGANOLEPTIK, DAN MIKROBIOLOGI*.

Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). Snack bar berbahan dasar ubi ungu dan kacang merah sebagai alternatif selingan penderita diabetes mellitus.