

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Andrea, T. P., & Pramesti, D. S. (2020, December). Inovasi Rempah Pada Makanan Penutup. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 33-50).
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patiseri jilid I*. Jakarta : Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitri, L., & Yasmin, Y. (2011). Isolasi dan pengamatan morfologi koloni bakteri kitinolitik. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 3(2), 20-25.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Pengemasan Dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Yogyakarta. Graha Ilmu. 201 p
- Husein Umar. 2013. *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis*. Jakarta: Rajawali
- Imran, I., Riadi, N. M. A. D., Kusumayanti, N. P. E., Putra, M. A. Y., Lestari, W. P., Putra, P. S. E., & Yudiantara, K. R. (2023). Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Olahan Berbahan Dasar Jahe “Chocolate Bowl Ginger Sponge Cake”. *JAKADIKSI: JURNAL VOKASI*, 1s(2).
- Maharani, L., & Djuwendah, E. (2018). Pemilihan Proses Pengadaan Bahan Baku Jahe Merah Kering Dalam Memproduksi Bandrek Instan Dalam Kemasan; the Use of Dried Red Ginger As Raw Material in Producing instant Bandrek. *Optima*, 2(1), 1-17.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental)*.
- Nasiru, M. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on*

Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu. Yogyakarta

Novianti, S. (2018). Pemanfaatan Ubi Jalar, Susu, dan Bandrek dalam Pengembangan Produk Makanan. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 5(2), 235-246.

Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar: (Potential of Herbs and Spices Used in Local Buton Cuisine as Learning Resources). *BIODIK*, 6(3), 225-232

Rahmawati, S. (2020). *Studi Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Beras Merah dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Fosfor Bagi Ibu Hamil* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).

Rukmana, I. H. R. (2000). *Usaha tani jahe*. Kanisius.

Theresia, A. (2006). Optimalisasi Penambahan Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) Pada Sponge Cake: Ditinjau Secara Mikrobiologi Dan Sensoris (Doctoral dissertation, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata).

Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:

Alfabeta.

Ware, M., & Weatherspoon, D. (2017). *Ginger: Health Benefits and Dietary Tips*.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa Paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara Medan