

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). 済無No Title No Title No Title. 1-23.
- Agil, S., Sakti, J., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Kuncoro, A. (2024). *Inovasi Produk Kue Kering Sebagai Camilan Sehat dengan Penambahan Daun Sirih Cina Universitas Negeri Surabaya , Indonesia*. 2(4).
- Aini, Q. (2022). *INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA PEMANFAATAN BUNGA ROSELA (Hibiscus sabdariffa L .) SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA RED VELVET CAKE PEMANFAATAN BUNGA ROSELA (Hibiscus sabdariffa L .)*.
- Amirulloh, R. (2024). Faktor-faktor yang memengaruhi minat beli pangan berbasis nabati (plant-based food) di DKI Jakarta. *Repository.Uinjkt.Ac.Id*. https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/76987%0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/76987/1/RIDHO_AMIRULLOH-FST.pdf
- Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., Penelitian, L. B., Menengah, S., Negeri, K., Hasil, T. P., Komputer, T., Perhotelan, A., & Pariwisata, U. P. (2014). Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 3(1), 20-30.
- Anjarsari, I. R. D. (2022). Pemanfaatan Bunga Mawar Untuk Konsumsi Di Desa Cileles Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya*, 11(2), 172. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i2.33491>
- Astuti, R. M. (2016). *Tahu Sutra, Makanan Bergizi Dengan Isoflavon Yang Tinggi*. 1-30.
- Azzahro, F. M., Setiyadi Putranto, W., & Wulandari, E. (2024). Pengaruh Penambahan Minyak Jagung pada Pembuatan Keju Olahan (Sliced Cheese) dengan Koagulan Getah Pepaya Kering terhadap Kadar Air, Stabilitas Emulsi, dan Rendemen. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(7), 749-754. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13143582>
- Berliana, N. (2022). Landasan Teoriاديدج. *Eksperimen Pembuatan Donat Dengan Tahu Sutra Sebagai Bahan Pengganti Telur*, 18.
- Bunga, E., & Merah, M. (2024). *FORMULASI SEDIAAN CREAM BLUSH ON MENGGUNAKAN FORMULATION OF BLUSH ON CREAM USING RED ROSE (Rosa damascena P . Mill)*

EXTRACT AS A NATURAL DYE. 6(2).

- Cahyani, M. R., Zuhaela, I. A., Saraswati, T. E., Raharjo, S. B., Pramono, E., Wahyuningsih, S., Lestari, W. W., & Widjonarko, D. M. (2021). Pengolahan Limbah Tahu dan Potensinya. *Proceeding of Chemistry Conferences*, 6, 27. <https://doi.org/10.20961/pcc.6.0.55086.27-33>
- Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43-52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>
- Feuille, M. (1899). *Kaafi Raditya Pradana D3 Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Brawijaya Jl . Veteran No . 12-13 Malang , Jawa Timur ABSTRAKSI*.
- Gusnadi, D. (2020). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Pada Inovasi Produk Unbaked Cheese Cake Berbasis Tahu Sutera. *Hospitality*, 9(1), 49-54. <http://stp-mataram.e-journal.id/JHI>
- Habsah, M., M. Amran, M. M. M., Lajis, N. H., Kikuzaki, H., Nakatani, N., Rahman, A. A., & Ghafar, A. M. A. (2000). Screening of Zingiberaceae extracts for antimicrobial and antioxidant activities. *Journal of Ethnopharmacology*, 72(03), 403-416. [http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741\(00\)00223-3%0A](http://dx.doi.org/10.1016/S0378-8741(00)00223-3%0A)
- Harleni, H., & Nidia, G. (2017). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI (glycine max (L.) Merrill) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAN KADAR ZAT GIZI MAKRO BROWNIES KUKUS SEBAGAI ALTERNATIF SNACK BAGI ANAK PENDERITA KEP. *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*, 4(2), 54-65. <https://doi.org/10.33653/jkp.v4i2.231>
- Humaniora, J. (2024). *Kreasi Bahan Baku Penggunaan Tahu Sebagai Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Makanan Penutup (Olahan Egg Tart dan Cheesecake)*. 8(1), 136-146.
- Huriah, H., Alam, N., & Noer, A. H. (2019). KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI PADA BERBAGAI RASIO BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus Britt and Rose) - GULA PASIR. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(1), 16-25. <https://doi.org/10.31970/pangan.v4i1.19>
- li, B. A. B. (2012). *No Title*. 11-12.
- Indriati, D. A., Artanti, G. D., & Riska, N. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG (Manihot esculenta C.) TERHADAP KUALITAS CHICKEN CURRY PUFF FROZEN. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(1), 50. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i1.31897>
- Kumari, P., Raju, D. V. S., Prasad, K. V., Singh, K. P. A. L., Saha, S., Arora, A., &

- Hossain, F. (2017). Quantification and correlation of anthocyanin pigments and their antioxidant activities in rose (*Rosa hybrida*) varieties. *Indian Journal of Agricultural Sciences*, 87(10), 1340-1346.
<https://doi.org/10.56093/ijas.v87i10.74991>
- Kurnniawati, D., Syaichu, A., Irawan, P. A., & Dewi, M. (2024). *Pengembangan Produk Selai Bunga Mawar Untuk Mendukung Ekonomi Lokal Bandungan Semarang*. 01(01), 7-14.
- Laksono, A. D., Triyono, A., Arochman, T., & Nurfadhila, R. (2024). *Pendampingan Pengolahan Bunga Mawar sebagai Selai di Desa Munengwarangan Kabupaten Magelang Jawa Tengah*. 4(2), 87-95.
- Nurul Hikmah. (2021). *Pisang Kepok Ragi*.
- Palupi, N. S., Indrastuti, N. A., Uju, & Syamsir, E. (2020). Optimasi Penggunaan Karagenan dan Kalsium Sulfat pada Pembuatan Tahu Sutra dalam Penembangan Pangan Fungsional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 272-285.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30973>
- Pangga, N. R., Rossi, E., & Rahmayuni, S. P. (2014). Penggunaan whippy cream dalam pembuatan es krim soyghurt used of whippy cream to making ice cream soyghurt udah. *Jom Faperta Unri*, 1(1), 1-8.
- Pramesti, R. D., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. K. R. (2023). Pengaruh penggunaan warna pada desain kemasan makanan khas daerah terhadap persepsi konsumen. *Sniv: Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 2(1), 174-180.
- Putri, A. R. W., & Nisa, F. C. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Mawar Merah (*Rosa Damascene* Mill) Sortiran Metode Microwave Assisted Extraction. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 701-712.
- Ratu, M. A. K., & Palupi, S. (2021). Cheese Cake Dengan Substitusi Ubi Jalar (*Ipomea Batatas*) Sebagai Dessert Kekinian. *Jurnal UN*, 16(1), 1-9.
- Samber, L. N., Semangun, H., & Prasetyo, B. (2015). Karakterisasi Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Seminar Nasional x Pendidikan Biologi FKIP UNS, Harborne 2005*, 1-4.
- Silvi Nur Fadilah, Cucu Cahyana, & Mutiara Dahlia. (2022). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH TERHADAP KUALITAS LOTUS PASTRY Effect of Substitution Red Rice Flour on Quality of Lotus Pastry. *Journal of Nutrition and Culinary*, 2(1), 8-18.
- SIREGAR, H. M., SUENDRA, I. P., & SIREGAR, M. (2005). *Rosa x odorata* "œviridiflora" (green rose) in Bali Botanical Garden: biological phenology and its propagation.

- Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 6(3), 181-184.
<https://doi.org/10.13057/biodiv/d060309>
- Suradinata, Y. R., & Wulansari, A. (2015). Respon tanaman mawar batik (*Rosa hybrida* L.) dengan penggunaan konsentrasi 1-methylcyclopropene (1-MCP) pada beberapa tingkat kemekaran bunga. *Kultivasi*, 14(2), 55-62.
<https://doi.org/10.24198/kultivasi.v14i2.12068>
- Susilowati, T. (2018). *Tri Susilowati_Pembuatan tahu sutera.pdf*.
- Ugy Olivia, D., Edwin, B. S. S. M. P., & Dendi, G. S. P. M. P. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. *e-Proceeding of Applied Science*, 6(1), 423-427.
<http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan->
- Wahyudi, R., Indriani, H., & Haris, M. S. (2022). Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1), 44.
<https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.44-52>
- Windi, P., Akmal, N., Putri, Y. E., & Mutiara, E. (2021). Hubungan Pengetahuan Peralatan Patiseri dengan Hasil Belajar Bakery SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. *GARNISH: Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 5(2), 49-58.
- Wulandari, R., Krisno, M. A., & Waluyo, L. (2016). Pengaruh berbagai Konsentrasi Ekstrak Bunga Mawar Merah (*Rosa damascena* Mill) terhadap Stabilitas Warna Antosianin Agar-Agar sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*, 2(1), 48-56.
- Yuliantoro, N. (2019). Penelitian Produk: Inovasi Pembuatan Cheese Cake Menggunakan Bahan Kacang Panjang Sebagai Pengganti Tepung Terigu Product Research : Cheesecake Innovation Using Long Beans as a Substitute of a Wheat Flour. *Journal Universitas Pelita Harapan*, 1-9.
- Zenitha, C., & Sukriadi, E. H. (2025). *MODIFICATION OF TRADITIONAL FOOD (KLEPON CHEESECAKE)*. 4, 17-23.