

DAFTAR PUSTAKA

- Adila, D. (2019). *Pengembangan Donat Substitusi Tape Singkong Untuk Meningkatkan Nilai Gizi* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Makassar).
- Afiifah, N. N., & Srimati, M. (2020). Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1), <https-ojs>.
- Agustin, N. (2024). *Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Lidah Kucing Daun Kelor Menggunakan Importance Perfomance Analysis* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Ahmad, D., & Mujdalipah, S. (2017). Karakteristik organoleptik permen jelly ubi akibat pengaruh jenis bahan pembentuk gel. *Edufortech*, 2(1), 52-58.
- Alwi, I. (2015). Kriteria empirik dalam menentukan ukuran sampel pada pengujian hipotesis statistika dan analisis butir. *Formatif: Jurnal Ilmiah Pendidikan MIPA*, 2(2).
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2016). Identifikasi karakter morfologis pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 107309.
- Amelia, C. Q., Sepriyani, H., Devitria, R., & Sari, S. (2020). Pengaruh tepung sagu dan kacang merah terhadap kadar protein dalam pembuatan nastar. *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(1), 37-43.
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 42-48.
- Angelia, A. (2020). *Pengaruh asset tangibility, likuiditas, profitabilitas, growth, dan pajak terhadap struktur modal pada PT Mayora Indah Tbk* (Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Aprianti, D., Rosita, R., Rantani, D., & Rate, S. (2023). The Substitution of Noodles Made from Banana Flour and Cassava Leaf Flour as Functional Food: Substitusi Mie Berbahan Tepung Pisang dan Tepung Daun Singkong Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, 8(2), 186-194.
- Asyifa, P. Y., & Sugiyono. (2023). Pengaruh substitusi tepung millet terhadap mutu organoleptik kue kastengel. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Azizah, N., Holinesti, R., Gusnita, W., & Indrayeni, W. (2024). Quality Cookies Kastengel Cornstarch Substitution. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 216-222.
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. (2023). *Produksi pisang di Jawa Barat tahun 2023*. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Botutihe, S., Hadi, N. S., & Salman. (2020). Uji daya simpan dan nilai gizi roti manis dengan substitusi tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Journal Health and Nutritions*, 6(2), 36–45.
- Budiyanto, F. R., Husni, A., Ermawati, R., & Wanniatie, V. (2025). Uji Organoleptik Yoghurt Dengan Lama Simpan Yang Berbeda. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 9(2), 327-336.
- Chandra, T., Prabowo, S. D., Roesfian, E., Wicaksono, A., Arifin, D., Utomo, B. S., ... & Hafizh, F. (2025). Pemberdayaan Wanita melalui Pelatihan Pembuatan Healthy Pastry dan Bakery Product di LSM Perempuan Binangkit Bandung. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 57-71.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43-52.
- Duha, P. (2019). Analisis Mutu Fisik Dan Mutu Kimia (Karbohidrat, Protein, Kalsium) Cupcake Wortel Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Fungsional.
- Efendi, A., Ambia, F., Amrizal, A., Budiman, B., & Abidin, Z. (2024). PENGEMBANGAN MODEL PEMBELAJARAN ATLETIK LOMPAT TINGGI BERBASIS PERMAINAN UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN FISIK SISWA SEKOLAH MENENGAH ATAS. *Jurnal Penjaskesrek*, 11(2), 127-140.
- Fardiah, E., Fatmawati, H., Dharmayanti, L., Siskaningrum, E., & Sanusi, S. (2016). *Modul Guru Pembelajar: Paket Keahlian Patiseri – Kelompok Kompetensi I – Kue Fusion (Kompetensi Profesional dan Kompetensi Pedagogik)*. Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK) Bisnis dan Pariwisata, Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Faridah, A., Holinesti, R., Syarif, W., & Fridayati, L. (2017). Analisa Kualitas Sala Keju. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 8-15.

- Fasya, D. F., & Yudhistira, B. (2025). Production Process of Puff Pastry Substitute Pumpkin. *Journal of Food and Agricultural Product*, 5(1), 152-162.
- Febrianto, S., Khoirunnisa, S., Oktarina, T., & Sitorus, L. M. (2025). Penerapan Analisis SWOT Untuk Meningkatkan Penjualan Pada King Donat Bakery Jalan Wahidin Kota Rembang. *Jurnal Ilmiah Raflesia Akuntansi*, 11(1), 61-75.
- Ginting, N. (2022). PENGARUH KONDISI EKONOMI ORANG TUA TERHADAP PRESTASI BELAJAR SISWA DI KELAS V SD NEGERI 020254 KOTA BINJAI TAHUN AJARAN 2021/2022. *Jurnal Binagogik*, 9(1).
- Hamidah, S. (2016). Resep dan Menu. Yogyakarta: Deepublish.
- Hayati, R., Luthfi, M., Mardhiah, A., Safwadi, I., Rangkuti, M. S., & Usman, U. (2025). Metode pembuatan Dalgona Coffee Dessert (DCD) menggunakan konsep BOX. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 44-49.
- Helena, B., & Supartini, N. L. (2023). Substitusi selai nanas dengan selai salak dalam pembuatan nastar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(4), 1022-1033.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Holinesiti, R., & Rahmadani, M. (2022). Analisis Kualitas Kastengel yang Dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Putih. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3).
- ILNIAWATI, F. (2022). *HUBUNGAN KONTROL DIRI DENGAN PERILAKU PROSOSIAL PESERTA DIDIK DI SMA NEGERI 1 SEPUTIH RAMAN TAHUN PELAJARAN 2022/2023* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Metro).
- Khodijah, S., Indriyani, I., & Mursyid, M. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini*.
- Komala, C. C., Norisanti, N., & Ramdan, A. M. (2019). Analisis Kualitas Makanan dan Perceived Value terhadap Kepuasan Konsumen pada Industri Rumah Makan. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*, 3(2), 58-64.
- Laila, N., & Tarmizi, I. (2020). Pengaruh Kesadaran Halal dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan di Food Court UMJ. *Prosiding Konferensi Nasional Ekonomi Manajemen dan Akuntansi (KNEMA)*, 1(1).

- Mahanani, T., Abdullah, G., & Soedjono, S. (2023). Pengaruh Profesionalisme Guru Terhadap Mutu Sekolah Dasar Di Kecamatan Blora Kabupaten Blora. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4), 1170-1174.
- Manihuruk, E. H. M., Tambunan, I. S., Gultom, R. H., Indrawan, M. A., Siregar, N. Z., Pasaribu, S. S., & Restuati, M. (2025). Analisis Pengaruh Variasi Jenis Susu dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt. *INSERT: Jurnal Multidisiplin Global*, 1(1), 11-19.
- Mariyani, D., Hariyanti, H., Rokhadi, R., Amira, L. H., & Sukistanto, S. (2024). Inovasi Produk Serbuk Jahe, Nastar Siwalan dan Sabun Cuci Tangan Lidah buaya di Desa Prunggahan Kulon Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban. *Transformasi Masyarakat: Jurnal Inovasi Sosial dan Pengabdian*, 1(2), 83-95.
- Nugroho, T. R., & Setyawati, R. (2023). Uji Organoleptik Choux Paste Dengan Penambahan Bubuk Dan Ekstrak Bayam Merah. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 9(1), 38-44.
- Nurbaya, S. R., Indahsari, F. N., Nasrullah, F. H., Wibowo, T. R., Achmad, A. A., & Budiandari, R. U. (2025). Karakteristik Organoleptik Cookies Umbi Ungu Menggunakan Metode Uji Ranking. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 2(2), 156-162.
- Oki Rangga, W. (2024). *SUBSTITUSI TEPUNG KACANG HIJAU PADA KUE SEMPRIT SEBAGAI SNACK SEHAT TINGGI ZAT BESI & PROTEIN* (Doctoral dissertation, Universitas Mohammad Husni Thamrin).
- Paulus, A. L., & Wardhani, Z. K. (2018). Keunggulan bersaing usaha cake dan bakery: peran orientasi pasar, orientasi kewirausahaan, dan inovasi produk. *Jurnal Manajemen*, 10(2), 88-96.
- Prabowo, H. (2017). Ragam kue kering nusantara. Gramedia Pustaka Utama.
- Pradapa, S. Y. F., Luziana, B., Aulia, W. M., & Anindita, M. (2024). Pemanfaatan Produk Pastry Yang Tidak Terkonsumsi Dalam Display Breakfast. *Jurnal Inovasi dan Manajemen Bisnis*, 6(2).
- Pragusanto, M. G. (2024). *Pengaruh penambahan tepung kulit melinjo (Gnetum gnemon L.) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies putri salju* (Skripsi, Universitas Semarang). Universitas Semarang Repository.
- Purba, T. P., Suryanti, S., & Himawan, A. (2024). Pengaruh Inokulasi Mikoriza Terhadap Pertumbuhan Varietas Tanaman Vanili. *AGROFORETECH*, 2(3), 1041-1045.

- Putri, A. S., Purwidiani, N., Pangesthi, L. T., & Sulandari, L. (2025). Penerapan Kontrol Kualitas Produk Sponge Cake di Pastry Section Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *ALFIHRIS: Jurnal Inspirasi Pendidikan*, 3(1), 216-227.
- Putri, E. D. H. (2017). Buku Bahan Ajar Pastry and Bakery. Sleman, Yogyakarta: Penerbit Buku Pendidikan Deepublish.
- Rahmadani, M., & Holinesti, R. (2021). Analisis kualitas kastengel yang dihasilkan dari tepung ubi jalar putih [Analysis of the Kastengel Quality Produced From the White Sweet Potato Flour]. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3).
- Ramayadi, I. (2024). *Rancang Bangun Alat Pemintal Pelepah Pohon Pisang Kering Berpenggerak Motor Listrik* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Bali).
- Rate, S., Ishak, S., Sutriningsih, S., Safitri, O., Dewanti, R., Herman, H., ... & Hadi, A. J. (2023). Karakteristik Biskuit Berbahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Kesehatan Ilmiah Indonesia (Indonesian Health Scientific Journal)*, 8(2), 225-236.
- Ratnasari, D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7-14.
- Reza, F., & Indrawati, A. (2024). Statistik Terapan Untuk Bidang Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi. Penerbit Tahta Media.
- Rizki Padya, I., & Rahmayati, D. (2023). Karakteristik Organoleptik Pada Sirup Jeruk Gerga (*Citrus nobilis* SP.) dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah dan Kadar Gula. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(9), 4500-4505.
- Rohmawati, L. A. I. L. Y. (2019). Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Telur Ayam Ras Yang Disimpan Dalam Refrigerator Dengan Lama Waktu Yang Berbeda. *Skripsi. Prodi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang*.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Sari, L. V. A., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. (2025). Uji HEDONIK BOLU KLEMBEN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR): HEDONIC TEST OF KLEMBEN CAKE SUBSTITUTION WITH MOCAF FLOUR (MODIFIED CASSAVA FLOUR). *Jurnal Kuliner*, 5(1), 21-32.

- Sari, S. A., Komala, R., Elisia, R., & Toni, M. (2025). KUALITAS PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG DAUN KELOR (*moringa oleifera*) TERHADAP ORGANOLEPTIK NUGGET DAGING AYAM LAYER AFKIR. *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 50(1), 46-56.
- Setyaningsih, D., & Rahmalia, R. (2009). The study on microencapsulation of vanilla extract. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2).
- Sianipar, M. E. V., Gaol, R. L., Mahulae, S., & Tanjung, D. S. (2022). Pengaruh Bullying Terhadap Keterampilan Sosial Anak Di Lingkungan Sekolah Di Sd Negeri 066050 Di Kecamatan Medan Denai. *Primary: Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 11(2).
- Sianturi, R. P., Aritonang, S. N., & Juliyarsi, I. (2018). Potensi Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) dalam Meningkatkan Sifat Antioksidan dan Fisikokimia Sweet Cream Butter. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 13(1), 63-71.
- Siregar, L. H., Lubis, R., Siregar, E. Y., & Zebua, A. (2022). Analisis Penerapan Teknologi Informasi dengan Menggunakan Aplikasi Geogebra dalam Pembelajaran Matematika ditinjau dari Motivasi Belajar Siswa. *JURNAL MathEdu (Mathematic Education Journal)*, 5(3), 79-86.
- Slamet, A. H. H., Subaktilah, Y., Al Indhis, N., & Rakhmadevi, A. G. (2025). Analisis Kelayakan Finansial Croissant Tinggi Serat Berbasis Tepung Jewawut (*Setaria italica* L.). *JURNAL AGRIBISNIS*, 14(1), 17-25.
- Suciati, F., & Safitri, L. S. (2021). Pangan Fungsional Berbasis Susu dan Produk Turunannya. *Journal of Surimi (Sustainable Research In Management of Agroindustry)*, 1(1), 13-19.
- SUDARDANA, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran pastry dan bakery terhadap kepuasan pelanggan di toko deli hotel majapahit surabaya. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 36-44.
- Sufiah, S. (2017). *Modul Pastry: untuk meningkatkan kopetensi siswa dan mahasiswa bidang Pastry*. Syiah Kuala University Press.
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 30-40.
- Suprayatmi, M. (2015). Pemanfaatan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* Lynn) sebagai pewarna alami pada pembuatan soft candy. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 141-147.

- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiati, D. (2019). Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (Phaseolus Lunatus L). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 126-135.
- Syahputra, A. M., Ekantoro, J., & Fitriawardhani, T. (2025). STRATEGI DIGITAL MARKETING LARITTA BAKERY SURABAYA DALAM UPAYA MENINGKATKAN BRAND AWARENESS MELALUI INSTAGRAM@ LARITTABAKERY. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 8(1).
- Tanujaya, N. G., & Ali, D. Y. (2025). PERENCANAAN MODEL BISNIS DAN STRATEGI PEMASARAN KUE KERING “DELIMA Made by Marlina” SEBAGAI MARKET LEADER DI KOTA BANJARMASIN. *Integrative Perspectives of Social and ScienceJournal*, 2(2 Maret), 1453-1468.
- Ulviah, E., & Marselina, R. D. (2024). Analisis Jaringan Produksi Dan Inovasi Varian Rasa Pada Kue Sus Choux. *Sammajiva: Jurnal Penelitian Bisnis dan Manajemen*, 2(1), 221-229.
- Wibowo, S., Sutandi, S., Andy, A., & Hidayat, A. (2022). Komparasi Profitabilitas (Roa) Antara Perusahaan Subsektor Industri, Infrastruktur Dan Energi Sebelum Dan Sesudah Pandemi Covid-19 (Studi Empiris: Perusahaan Yang Terdaftar Di Bei).
- Widada, H., Harimurti, R. R. S., Orbayinah, S., Wibowo, A. E., & Cahya, D. F. (2024). *Buku modul praktikum: Blok 1 Sains Farmasi Dasar, Semester 1* (Edisi Tahun Ajaran 2024/2025). Prodi Farmasi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Widjaja, G. J., Maulida, R. G., & Taufiq, R. (2019). Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet 2019 (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat, Dan Lemak). *eProceedings of Applied Science*, 5(2).
- Woli, M., Ndapamuri, M. H., & Nganji, M. U. (2024, September). ANALISIS ORGANOLEPTIK COOKIES HASIL SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SORGUM (Sorghum bicolor (L). Moench) LOKAL SUMBA. In *Prosiding Seminar Nasional SATI* (Vol. 3, No. 1, pp. 89-96).
- Wongso, D. (2023). *Perancangan desain interior chatou de patisserie* (Doctoral dissertation, Universitas Pradita).
- Zapitri, E., Ramadhani, I., Sakinah, N., Sulthanah, N., Maidy, R. N. P., & Diniati, S. (2025). STATISTIK DESKRIPTIF UKURAN KERUNCINGAN DATA. *Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, 4(2), 2787-2797.