

DAFTAR PUSTAK

[1]	Amarina, A. N., Tanius, B., & Widani, N. N. (2021). <i>INOVASI HIDANGAN PENUTUP DINGIN MENGGUNAKAN TEH EARL GREY</i> . 4(2), 2021.
[2]	Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (<i>Oryza glaberrima</i>) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. <i>Jurnal Tata Boga</i> , 10(1), 44–55.
[3]	Bekti, W. (2020). <i>Olahan apel dan stroberi (Pastry & Pie) serta pengemasannya</i> (hal. 6).
[4]	Chairunnisa, A. R., Febriana, R., & Yulianti, Y. (2023). PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL PEMBUATAN PLATTED BRIOCHE. <i>Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga</i> , 14(1). https://doi.org/10.23887/jppkk.v14i1.49196
[5]	Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Wayan Sweca Yasa, I., Gita Dwikasari, L., & Suari, R. (2021). Prosiding SAINTEK SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA COOKIES DARI TEPUNG BIJI NANGKA DIMODIFIKASI. <i>LPPM Universitas Mataram</i> , 3.
[6]	Daffanasya Nabilla, D., Pangesthi, L. T., Purwidiani, N., Miranti, M. G., Boga, P. T., Surabaya, U. N., & Seni, M. (2021). <i>JURNAL TATA BOGA PENGARUH SUBTITUSI TEPUNG BIJI DURIAN (DURIO ZIBETHINUS MURR) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK PUFF PASTRY</i> . 10(1), 99–109.
[7]	Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. <i>Jurnal Kajian Pariwisata</i> , 3(2). http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP
[8]	Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. <i>Jurnal Kajian Pariwisata</i> , 3(2), 43–52.
[9]	https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628
[10]	<i>distribusi-perdagangan-komoditas-tepung-terigu-indonesia-2023</i> . (n.d.).
	Fadillah, A. F., & Khotimah, K. (2025). Karakteristik Sensoris dan Kimia Hard Candy Dengan Substitusi Daun Sirih (<i>Piper Betle</i> L) dan Daun Suji (<i>Dracaena Angustifolia</i>) Tinggi Antioksidan. <i>Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology</i> , 3(1).
[11]	https://doi.org/10.20961/jaht.v3i1.1991
	Fitiani, D., & Firdaus, F. A. (2024). <i>Jurnal Pariwisata Vokasi Penambahan Tepung Biji Nangka Dalam Pembuatan Bolu Kukus Buah</i> . 5(1), 1–16.
[12]	Greenspan, D. (2018). <i>My French Table: More Than 300 Recipes from My Home to Yours</i> (hal. 4). New York, NY: William Morrow Cookbooks.
	Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). <i>UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG</i> . 1(12), 2883.

[13]	Gusti Ayu Sitiari, I., Dewa Gede Mayun Permana, I., & Nyoman Puspawati, N. (2024). <i>Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Karakteristik Cokelat Praline dengan Penambahan Jeruk Siam Kintamani Sebagai Bahan Pengisi</i> .
[14]	Hamlyn. (2009). <i>New Larousse Gastronomique</i> . London, UK: Octopus Publishing Group.
[15]	Handoyo, M. A. P., & Asri, N. P. (2023). Study on Food Loss and Food Waste: Conditions, Impact and Solutions. <i>AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian</i> , 10(2), 247–258. https://doi.org/10.37676/agritepa.v10i2.4579
[16]	Haryanti, R., & Tjahyadi, B. I. (2023). Standar Pengolahan Produk Puff Pastry pada Wrap and Go di Hotel Four Points By Sheraton Surabaya. <i>Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan</i> , 1(2), 9. https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i2.1904
[17]	Heryani, N., Kartiwa, B., Hamdani, A., & Sutrisno, N. (2020). <i>Pengelolaan Tanah dan Air Pada Budidaya Padi Gogo dan Palawija di Bawah Tegakan Tanaman Tahunan untuk Meningkatkan Produktivitas Lahan Soil and Water Management in Upland Rice and Second Crops Cultivation Under Annual Plant for Improving Land Productivity</i> .
[18]	Hung, B. (2018). <i>French Pastry 101: Learn the Art of Classic Baking with 60 Beginner-Friendly Recipes</i> (hal. 6). New York, NY: Page Street Publishing.
[19]	Irna, A., Marlena, D., Ariyani, D., Marfhadella, P., Saputri, R., Alfajari, S., & Latipah, N. (2020). Pengaruh Durasi Fermentasi dan Jumlah Ragi Terhadap Kualitas Tempe Biji Nangka. In <i>ISEJ: Indonesian Science Education Journal</i> (Vol. 1, Issue 1).
[20]	Jenderal -Kementerian Pertanian, S. (2023). <i>STATISTICS OF FOOD CONSUMPTION 2023 PUSAT DATA DAN SISTEM INFORMASI PERTANIAN CENTER FOR AGRICULTURAL DATA AND INFORMATION SYSTEM</i> .
[21]	Khakim, M. A. (2024). <i>Revitalisasi Pasar Tradisional Berkonsep VRIO, Heritage Tourism dan IPTEK</i> .
[22]	Kristiawan, & Maimunah. (2020). <i>KAJIAN KARBON PADA PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN BUAH- BUAHAN RAMAH LINGKUNGAN DI KABUPATEN TUBAN JAWA TIMUR</i> .
[23]	Kurniasih, I. W., & Nurcahya, S. B. (2022). <i>STRATEGI PEMASARAN PUFF PASTRY DENGAN DEKORASI KEKINIAN DALAM MENINGKATKAN OMSET NC RESTO</i> (Vol. 1).
[24]	Lintang Sari, F., & Ulfatun Najicha, F. (n.d.). <i>NILAI-NILAI SILA PERSATUAN INDONESIA DALAM KEBERAGAMANKEBUDAYAANINDONESIA</i> . http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/
[25]	
[26]	Lubis, Ena (2008). <i>Hidangan Favorit ala Timur Tengah</i> (hal.1)
	Mahmudi, Daniel Pandu Mau, & Amanda Setia Subagyo. (2022). Inovasi Jajanan Tradisional Indonesia–Perancis: Klepon Choux au Craquelin. <i>The Sages Journal</i> , 1(01), 6–15. https://doi.org/10.61195/sages.v1i1.2

[27]	Maryami Hartanti, M., Endang Susilowati, P., & Sri Kosnayani, A. (2023). <i>CROISSANT SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KEDELAI TINGGI ENERGI DAN PROTEIN SEBAGAI ALTERNATIF SNACK UNTUK REMAJA AKHIR: ANALISIS DAYA TERIMA, KANDUNGAN ENERGI DAN PROTEIN</i> (Croissant Substitute Soy Flour High Energy and Protein as an Alternative Snack for Adolescents Finally: Analysis Acceptance, Energy and Protein Content).
[28]	Mayang, R. C., Stj, A., Bellia Annishia, F., Luwatin, L. ', & Aprilia, R. (2024). <i>PUBLIPRENEUR POLIMEDIA: JURNAL ILMIAH JURUSAN PENERBITAN POLITEKNIK NEGERI MEDIA PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER POLIMEDIA</i> (Vol. 12, Issue 2).
[29]	Meiliawati, A., & Rahmawati, F. (2021). <i>SABLE DE PARIS COOKIES WITH SEAWEED FLOUR SUBSTITUTE SEBAGAI CEMILAN TINGGI PROTEIN UNTUK MASYARAKAT</i> .
[30]	Nabilah, A. N., & Kisnawaty, S. W. (2023). <i>Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Protein dan Kadar Air Cookies</i> .
[31]	Nordin, N. A., Abdullah, N., Caliskan, A., Pindi, W., & Hamzah, Y. (2024). Jackfruit seed as flour alternative in cookies: A consumer acceptability study. <i>Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)</i> 2024, 16(1), 41–54. https://www.researchgate.net/publication/380639083
[32]	Pfeiffer, J. (2013). <i>The Art of French Pastry</i> . New York, NY: Knopf. (hal. XIII-XIV, XIX-XX, 323)
[33]	<i>provinsi-jawa-barat-dalam-angka-2024</i> . (n.d.).
[34]	Purbasari, D., Wiyono, A. E., & Handayani, S. (2020). <i>DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN OLAHAN BERBASIS BUAH LOKAL SEBAGAI SARANA UNTUK MENGINISIASI IDE BISNIS WARGA DI DESA MUNDUREJO JAWA TIMUR</i> . 4(5), 775–784. https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.2967
[35]	Rahman, S. (2018). <i>TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG</i> . 17
[36]	Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. <i>Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian</i> , 2(1), 1–7.
[37]	Rinsky, G., & Rinsky, L. H. (2009). <i>The Pastry Chef's Companion A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional</i> . (hal. 84, 161, 278-279). Hoboken, NJ:Wiley
[38]	Rohmah, F. N. (2025, March 19). <i>Bom Waktu Lingkungan dari Limbah Sisa Pangan yang Tak Dimitigasi</i> . Tirto.Id.
[39]	Setiawan, R., & Susilowati, T. Y. (2024). <i>PEMANFAATAN HASIL BUMI BIJI NANGKA UNTUK PEMBUATAN BROWNIES</i> Rochiyat Setiawan , Tri Yuni Susilowati Program Studi Perhotelan , Politeknik Jakarta Internasional , Jakarta email : rochiyat.stwn1978@gmail.com. 8(2).

[40]	Stamm, M. (2011). <i>The Pastry Chef's Apprentice: An Insider's Guide to Creating and Baking Sweet Confections and Pastries, Taught by the Masters</i> (hal. 54). Burlington, MA: Quarry Books.
[41]	Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). <i>PERAN PASTRY DAN BAKERY TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN DI TOKO DELI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA</i> . https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/47
[42]	Sugiyono. (2013). <i>METODE PENELITIAN KUANTITATIF KUALITATIF DAN R&D</i> .
[43]	Sugiyono. (2017). <i>Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D</i> . Bandung: Alfabeta.
[44]	Ulfa Utami, A., Setyawan, B., Lira Vesti Arista, Y., Ulfa, R., & Juniarti Chastelyna, A. (2023). <i>OLEH-OLEH DI CV ARJUNA FLORA BATU MALANG</i> (Vol. 06, Issue 1).
[45]	Wangi, I., Pertiwi, S., & Kurnian, M. (2024). <i>KARAKTERISTIK SENSORI DAN KIMIA BOLU KAREMEL BERDASARKAN PERBANDINGAN TEPUNG MOCAF (Modified cassava flour) DAN TEPUNG BIJI NANGKA (Artocarpus heterophyllus)</i> . 3, 6240–6263.
[46]	Widayanti, A. D., Prasastono, N., & Mukti, A. B. (2021). <i>PENGARUH PENGGUNAAN SARI BUAH STRAWBERRY TERHADAP PENAMPILAN, TEKSTUR, AROMA, WARNA DAN RASA SEBAGAI PENGGANTI AIR MINERAL DALAM PEMBUATAN CHURROS</i> . <i>Jurnal Pariwisata Indonesia</i> , 17(1). http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/
[47]	Wildan, M. A., Pangesthi, L. T., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., Boga, P. T., Surabaya, U. N., & Kuliner, M. S. (2021). <i>Jurnal Tata Boga Substitusi Tepung Tiwul Instan Dan Penambahan Daun Kelor Bubuk Terhadap Sifat Organoleptik Cream Puff</i> . 10(1), 23. https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/
[48]	Winnarko, H., Mulyani, Y., Rustika, R., Negeri Balikpapan, P., & Soekarno-Hatta, J. (2020). <i>PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA L) DALAM PEMBUATAN KUE ECLAIRS MORINGA FLOUR (MORINGA OLEIFERA L) ADDITION IN MAKING ECLAIRS</i> .
[49]	Zulfia Rasdiana, F., & Welya Refdi, C. (2021). <i>KAJIAN TEKNOLOGI PRODUKSI BIODEGRADABLE FOAM BERBASIS PATI DAN SELULOSA SEBAGAI KEMASAN RAMAH LINGKUNGAN : STUDI PUSTAKA [Study of Cellulose and Starch-Based Biodegradable Foam Production Technology as Environmentally-Friendly Packaging Materials: A Review]</i> . <i>J. Sains Dan Teknologi Pangan</i> , 6(3), 3947–3954.