

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, A. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. 1-165. https://marniati.me/wp-content/uploads/simple-file-list/Penulis-Komunikasi-Kesehatan-14-April-2021_compressed.pdf
- Afifudin, Amelia, A., Yuliyanti, A., Nadyah, F., Nur Diansyah, I., Ikhwan Soldana, K., Apriana Salma, L., Wakhid Ramadan, N., Amaliatul Laeda, R., Luvita Putri, S., & Afandi, R. (2023). Optimasi Potensi Daging Buah Pala Menjadi Olahan Produk Bernilai Ekonomi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Sumpinghayu Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. *Prosiding Kampelas*, 2(1), 229-240.
- 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.
- Gisslen Wayne. (2016). *Professional Baking 7th*.
- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Holland, M. (2017). The change agent. In *Achieving Cultural Change in Networked Libraries*. <https://doi.org/10.4324/9781315263434-16>
- Kahara, D. G. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Kadar Serat dan Daya Terima Cookies. *Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. UMS: Surakarta*.
- Kalay Marthin, D., Jacobus, L., & Metode. (2023). 1*, 2 1,2. 7(2), 17-23.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., & Agustina, R. (2021). Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi.L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v6i4.18689>
- Margareta, & Eka Liliani. (2023). *Inovasi Kepala Madrasah Dalam Mewujudkan Sekolah Yang Efektif Di Madrasah Aliyah Ma'arif Udanawu Kabupaten Blitar*. 4-5.
- Nasional, S., Snpk, K., Utami, T. I., Rahmawati, R., Sahid, U., & Korespondensi, E. (2024). PEMANFAATAN LIMBAH DAGING BUAH PALA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL : PELUANG WIRAUSAHA Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor yaitu perbandingan sari buah pala dan sari nanas madu dengan. 3(April), 707-717.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2016). Uji Organoleptik Crackers Pisang Tongka Langit. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 53. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.2.53>
- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji Organoleptik Tempe Dari Biji Asam (Tamarindus indica) Berdasarkan Waktu Fermentasi.

- JUSTER: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(1), 8-14.
<https://doi.org/10.55784/juster.vol1.iss1.12>
- Rasdiyanto, D. R., & Hasibuan, A. (2024). Transformasi industri makanan dan minuman menuju inovasi nutrisi dan keamanan pangan. *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Saintek*, 02(04), 80-89.
- Rema, F. X. (2024). Pembelajaran Ips (Sejarah) Berbasis Pangan Lokal Uwi Sebagai Local Wisdom Dalam Masyarakat Etnis Bajawa. *Sajaratun: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1), 1-31.
<https://doi.org/10.37478/sajaratun.v8i1.2814>
- S, I., Alfitri, K. N., & Putriana, D. (2025). Hubungan Konsumsi Minuman Manis Dengan Kejadian Gizi Lebih Pada Remaja Di Kota Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Psikologi Dan Kesehatan*, 01(4), 344-351.
- Safriani, S., & Humaira, P. (2022). Produk Olahan Buah Pala (*Myristica Fragrans*) Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 10(2), 237-243.
- Setyawati, R. (2020). Ria Setyawati, M.Pd. *Pengolahan Patiseri*.
<http://perhotelan.poltekba.ac.id/modul-pengolahan-patiseri/>
- Sriwijaya, R. R., & Ramadhana, A. (2024). *Inovasi Pemanfaatan Limbah Daging Buah Pala untuk Kesejahteraan Lingkungan dan Ekonomi*. 4(6), 1020-1025.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*.
<https://online.fliphtml5.com/qtbtp/evoe/#p=4>
- Sugiyono. (2022). Identifikasi Perilaku Bidang Pengembangan Moral Anak Kelompok B Di Tk It Al-Dhaifullah Desa Betung Kecamatan Abab Kabupaten *Alfabeta, Bandung*, 27-44.
<https://repository.unsri.ac.id/106058/>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
<https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Wicaksana, A., & Rachman, T. (2018). Diferensiasi Produk Daging Buah Pala Pada Grand Merciful Building. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951-952., 3(1), 10-27.
<https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Widosati, S., & Nurfitiani, R. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*.