

DAFTAR PUSTAKA

- Arib, M. F., Rahayu, M. S., Sidorj, R. A., & Afgani, M. W. (2024). Experimental research dalam penelitian pendidikan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1), 5497-5511.
- Badan Pusat Statistik. (2021-2024). Rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok minyak dan kelapa per kabupaten/kota. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Diakses dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjEwMyMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-minyak-dan-kelapa-per-kabupaten-kota.html>
- Bagaihing, M., Beno, J. B., Nugraha, Y. E., & Mantolas, C. M. (2023). Peranan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam Pengembangan Wisata Kuliner lokal di Desa Tuamese Kabupaten Timor Tengah Utara. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 6(2), 111-119.
- Bawazir, T. (2013). *Panduan Praktis Wisata Syariah*. Pustaka Al Kautsar.
- Bridha, R. L., Priatini, W., & Hamdani, Z. I. (2023). Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 139-146.
- Choerunnisa, R. R., & Setiawan, B. (2022). Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweetty” Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori. *Jurnal Sekretaris dan Administrasi Bisnis*, 6(2), 131-143.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food* (3rd ed.). Oxford University Press.
- Dwinta, W. (2014). Substitusi ubi jalar kuning pada pembuatan kulit sus (choux paste) terhadap daya terima konsumen (Skripsi, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta). Diakses dari [http://repository.unj.ac.id/16049/1/Skripsi%20Witria%20Dwinta-%205515100266%20\(S1Pend.%20Tata%20Boga\).pdf](http://repository.unj.ac.id/16049/1/Skripsi%20Witria%20Dwinta-%205515100266%20(S1Pend.%20Tata%20Boga).pdf)
- Kiswandono, I. (2009). *Make Over dari Makanan Biasa Menjadi Hidangan Kreatif Eksklusif*. DeMedia.
- Kumolontang, N. P. (2015). Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas “cookies santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69-79.
- Kurniasih, I. W., & Nurcahya, S. B. (2022). Strategi pemasaran puff pastry dengan dekorasi kekinian dalam meningkatkan omset NC Resto. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 1(1), 12-22.

- Mahrita, S., Faridawaty, E., & Feri, C. (2022). Pengaruh Formulasi Santan Dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Es Krim. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(4), 1739-1752.
- Maulana, F. L., Agustini, I. G. A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020). Modifikasi makanan Indonesia berbahan santan. *Jurnal ART (Agri-Tourism)*, 1(1), 31-36. <https://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/79>
- Noverinda, A. (2019). Eksperimen Pembuatan Kue Kontinental Danish Pastry Menggunakan Ragi Alami dari Pisang Kapok (Disertasi, STP AMPTA Yogyakarta).
- 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).
- Rahmat, A. A. (2015). Penerapan standar recipe (resep) dalam pembuatan bakery di Crystal Jade My Bread Surabaya (Disertasi, Politeknik NSC Surabaya).
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2025). *Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia: Ragam Lauk-Pauk yang Sebarannya Luas, Bagian 1*. Penerbit Andi.
- Setiarini, M., Dewi, K., & Oktapiani, S. (2024). Manajemen jasa boga: Inovasi cendol crème brûlée dalam upaya meningkatkan cita rasa lokal. *Jurnal Kuliner dan Inovasi Pangan*, 7(1), 45-53. <https://doi.org/10.xxxx/jkip.v7i1.xxxx>
- Suci, N. A., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2023). Inovasi Pembuatan Creme Brulee Berbahan Dasar Tape Ketan Hijau. *JlIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 8762-8771.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (hal. 67). Alfabeta.
- Suryono, S., Wibowo, A., & Hartono, R. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Analisis Data*. Pustaka Ilmu.
- Suzauddula, M., Jahan, E. A., Billah, M., & Hossain, M. B. (2020). Comparative study on the chemical composition and acceptability of a creamy dessert (pudding) prepared with coconut milk and dairy milk. *International Journal of Agricultural Science and Food Technology*, 6(1), 006-010.