

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2016). Makanan Tradisional dan Budaya Lokal Indonesia. Jakarta: PB Press.
- Prasastono, D. W. (2022). Kajian kue tradisional sebagai warisan budaya kuliner Indonesia. Jurnal Boga dan Gizi.
- Dameswari, T. (2017). Pemodelifikasikan bentuk dan warna dadar gulung menjadi lebih modern. a Bandung. Jurnal Tata Boga.
- Djaafar, Z. (2010). Budidaya Umbi Garut (*Maranta arundinacea*) sebagai pangan lokal alternatif. Balai Penelitian Tanaman Pangan.
- Hariyono, E. P. (2022). Karakteristik tanaman garut sebagai sumber pangan fungsional. Jurnal Pertanian Tropika.
- Ilmannafian, M. W. (2018). Pemanfaatan tepung umbi garut dalam pengembangan pangan fungsional. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi,.
- Prasetya, E. &. (2014). Analisis karakteristik fisikokimia tepung garut (*Maranta arundinacea*). Jurnal Teknologi Pertanian.
- Indriyani, R. (2007). Kandungan gizi pada berbagai jenis tepung umbi lokal. Jurnal Pangan.
- Deswina, P. &. (2020). Studi komparatif indeks glikemik pada berbagai jenis tepung alternatif. Jurnal Gizi dan Pangan.
- Hartono, D. (2024). Potensi bunga telang sebagai pewarna alami dalam pangan fungsional. Jurnal Bioteknologi dan Sains Pangan.
- Hartono, D. (2024). Potensi bunga telang sebagai pewarna alami dalam pangan fungsional. Jurnal Bioteknologi dan Sains Pangan.
- Bulgea, I. &. (2018). Anthocyanins in food: Structure, antioxidant properties, and stability. Antioxidants.
- Suryani, N. &. (2019). Kandungan gluten dan indeks glikemik pada produk pangan berbasis terigu. Jurnal Gizi Indonesia.

Robbyanto, A. (2021). Inovasi kue dadar gulung sebagai produk pangan fungsional. *Jurnal Penelitian Pangan Tradisional*.

Tamba, D. R. (2020). Pembuatan dan kualitas pie apel. . *Jurnal Pangan Nusantara*.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yulianti, R. (2016). Kue dadar gulung sebagai warisan budaya kuliner Indonesia. *Jurnal Gastronomi Tradisional*.

Komariah, S. (2008). *Teknik dasar penyajian makanan*. Bandung: alfabeta.

Permatasari, L. (2020). Kandungan antosianin pada bunga telang sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*.

Karnita, I. R. (2022). Konsep hidangan penutup dalam industri kuliner modern. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner*.

Inam, U. L. (2016). *Sweet consumption and its relation with dopamine and serotonin levels. Journal of Health Psychology*.

Suryani, D. &. (2019). Perbandingan tepung bebas gluten dan tepung terigu dalam pembuatan kue. *Jurnal Gizi Indonesia*.

Greenberg, D. L. (2021). Sugar consumption and short-term cognitive enhancement. *Nutritional Neuroscience*.

Handito, W. (2022). Bunga telang sebagai pewarna alami dan sumber antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*.

Wibowo, D. (2012). *Ilmu bahan makanan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Widyaningsih, R. (2018). Pewarna alami dan efeknya pada kualitas makanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.