

DAFTAR RUJUKAN

- Agusman. (2013). Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi (Physical, Chemical, And Functional Properties Of Corn Flour Processed By Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160. <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Ali, S., & Saleh, A. M. (2012). No Title. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, Vol 4 No., 9–15. <https://www.semanticscholar.org/paper/SPIRULINA-AN-OVERVIEW-Ali-Saleh/b3cb124a472d6796ea49d0c9b659c90ef922a6ac>
- Almunifah, M., & Anggrahini, S. (2016). *Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Dan Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Sponge Cake* [Universitas Gadjah Mada]. <https://repository.ugm.ac.id/id/eprint/127535>
- Aprilia, N. P. R. D., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate. L*) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 171. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p07>
- Ariani, R. P., Hemy Ekayani, I. A. P., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 5, 721–724. <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>
- Ayustaningwarno, F. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu*, November, 1–16.
- Christwardana, M., Hadiyanto, H., & Nur, M. M. A. (2013). Spirulina Platensis : Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1–4.
- Dianah, M. S. (2020). *Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)* [Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau]. [https://repository.uin-suska.ac.id/25572/1/GABUNGAN KECUALI BAB IV.pdf](https://repository.uin-suska.ac.id/25572/1/GABUNGAN%20KECUALI%20BAB%20IV.pdf)
- Ekantari, N., Marsono, Y., Pranoto, Y., & Harmawani, E. (2017). Pengaruh Media Budidaya Menggunakan Air Laut dan Air Tawar terhadap Sifat Kimia dan Fungsional Biomassa Kering Spirulina platensis. *Agritech*, Vol. 37, N, 173–182. <https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.10843>
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *JPTK, UNDIKSHA*, 8, 59–74.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid I*. Direktorat

Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
https://mirror.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/10_SMK/kelas10_smk_patis_eri_anni.pdf

- Firdaus, M., Fauzan, A., & Cahya, L. (2011). Pengembangan Spirulina Sp. Sebagai Super Food. *Program Kreativitas Mahasiswa*.
https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/44442/4/INTI-PKMGT-2010-IPB-Muhammad-Pengembangan_Spirulina_Sebagai.pdf
- Handayani, L. (2003). *Pertumbuhan Spirulina Platensis yang Diukur Dengan Pupuk Komersil dan Kotoran Puyuh*.
- Hariyadi, P., & Giriwono, P. E. (2004). *Penganekaragaman Pangan*. Forum Kerja Penganekaragaman Pangan.
https://www.researchgate.net/publication/259812388_PENGANEKARAGAMAN_PANGAN_Konsep_Realitas_dan_Aplikasi
- Hu, S., Fan, X., Qi, P., & Zhang, X. (2019). Identification Of Anti-Diabetes Peptides From Spirulina Platensis. *Journal Of Functional Foods*, 56, 333–341.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.03.024>
- Kartika, & Bambang. (2001). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan* (Katalog Pe).
<http://kin.perpusnas.go.id/DisplayData.aspx?pId=28010&pRegionCode=UN11MAR&pClientId=112>
- Liu, Y., Xu, L., Cheng, N., & Lin, L. (2000). Inhibitory Effect Of Phycocyanin From Spirulina Platensis On The Growth Of Human Leukemia K562 Cells. *Journal Of Applied Phycology*, 12, 125–130.
<https://doi.org/10.1023/A:1008132210772>
- Maraqy, N. A. (2020). Pengembangan Snack Bar Dengan Fortifikasi Spirulina Sebagai Sumber Protein. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–5. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/35998>
- Pangari, T., Husain, M. S., & Yunus, P. P. (2020). Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI di SMK. *Universitas Negeri Makassar*, 4.
- Pohan, A. L. (2014). *Pengaruh Penambahan Perwarna Angkak (Monascus Purpureus) Terhadap Mutu Sensorik Sponge Cake (Aplikasi Pada Red Velvet Cake)*.
- Puspitasari, D., Romadoni, I. F., Suwardiah, D. K., & Pangesthi, L. T. (2022). Studi Kesukaan Responden Terhadap Jenang Makanan Khas Wonogiri. *Jurnal Tata Boga*, 11(3), 28–35.
- Putri, N. P. Y. A. E., Damiati, & Marsiti, C. I. R. (2021). Uji Kualitas Red Velvet Cake Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Bahan Pewarna alami. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14.
<https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>

- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2019). Studi Tentang Aplikasi Zat Aditif Pada Makanan Yang Beredar Di Pasaran Kota Manado. *Techno Science Journal*, 2. <https://doi.org/https://doi.org/10.35799/tsj.v1i2.26903>
- Sekejap, S. (2000). *Menu Natal Istimewa*.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta. <https://inlislite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=15364>
- Susanna, D., Zakianis, Hermawati, E., & Adi, H. K. (2007). Pemanfaatan Spirulina Platensis Sebagai Suplemen Protein Sel Tunggal (PST) Mencit (Mus musculus). *Makara Of Health Series*, 11, 44–49. <https://www.e-jurnal.com/2014/10/pemanfaatan-spirulina-platensis-sebagai.html>
- Sutedja, A. M., Trisnawati, C. Y., Candra, A. L., & Giantiva, M. A. (2015). Karakterisasi Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven Dan Sangrai Serta Efeknya Pada Tekstur Cake Non Gluten. *J. Agroteknologi*, 9(1), 37–44.
- Winanti, D. D. T., Susilawati, S., & Zulferiyenni, Z. (2021). Pengolahan Bekatul dan Spirulina Menjadi Cookies Kaya Protein. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 10(3), 309. <https://doi.org/10.23960/jtep-l.v10i3.309-316>
- Yulianti, Y., & Singamurni, I. G. A. N. (2022). Analisis Mutu Sensori, Respon Dan Pengetahuan Tentang Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosella Kering Pada Pembuatan Ornamen Fondant. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 264–275. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.2725>