

## DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L). *Universitas Hasanuddin Makasar*. [https://www.semanticscholar.org/paper/Studi-Pembuatan-Bolu-Kukus-Tepung-Pisang-Raja-\(MusaAndriani/d5582a3affcc46f6162b33ad0e0f3c1\\_5100708e7\)](https://www.semanticscholar.org/paper/Studi-Pembuatan-Bolu-Kukus-Tepung-Pisang-Raja-(MusaAndriani/d5582a3affcc46f6162b33ad0e0f3c1_5100708e7))
- Artaty, M. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza Sativa L.Indica) Subtitusi Tepung Terigu*. Under Graduate Thesis. Universitas Negeri Semarang.
- Bisri, Y. 2015. *Batik roll cake*. Depok: Kriya Pustaka.
- Christoffel, K. 2018. PKM Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus UNSRAT Bahu. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 4(2). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekososbudkum/article/view/24119>
- Decarlo, I. , M., & Rohana salma. 2011. *Batik Nusantara Kumpulan Motif*. Yogyakarta
- Donni. 2017. *Pengertian Ragam Hias Fauna beserta Contoh Gambarnya*. <https://satujam.com/fauna/ragam-hias-fauna/>
- Farida, A., S, K., Yulastri, A., & Yusuf, L. 2008. *Patiseri jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Farida, Yulastri, & Yusuf, L. 2008. *Patiseri jilid 2*. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. [https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum\\_2006/11\\_SMK/kelas11\\_smk\\_patiseri\\_anni.pdf](https://ftp.unpad.ac.id/bse/Kurikulum_2006/11_SMK/kelas11_smk_patiseri_anni.pdf)
- Fitria, R. 2019. *Kisah Bolu Gulung Yang Jadi Kue Ikonik Natal*. Detik.Com. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4813123/kisah-bolu-gulung-yang-jadi-kue-ikonik-natal>
- Handoko, Novi, Ichda, & Chayati. 2018. Puffy Tempe Creamy Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Dan Gizi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 13(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/33501>
- Irawan, A., Lestari, M., & Rahayu, W. 2017. Pendekatan Unsur Etnomatika dalam Pengenalan Motif Batik. *Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika (2nd SENATIK)*, 34–39. [https://prosiding.upgris.ac.id/index.php/sen\\_2017/sen\\_2017/paper/viewFile/1629/1584](https://prosiding.upgris.ac.id/index.php/sen_2017/sen_2017/paper/viewFile/1629/1584)
- Irawan, A. L. M. R. W. 2017. Pendekatan Unsur Etnomatika Dalam Pengenalan Motif Batik Khas Bali. *Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 38. [http://prosiding.upgris.ac.id/index.php/sen\\_2017/sen\\_2017/paper/viewFile/1629/1584](http://prosiding.upgris.ac.id/index.php/sen_2017/sen_2017/paper/viewFile/1629/1584)

- Janah, K. 2019. Evaluasi Kelayakan Usaha Roll Cake Binaan BBC Jember Di Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Siddiqi Curah Lele Jember. *Universitas Jember*. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/98449?show=full>
- Khairunnisa, A., & Arbi, Syukri, A. 2021. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (edisi 1). pustaka.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. *Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) dengan berbagai Jenis Pelarut*. Universitas Pasundan.
- Nimpuno, D. 2015. *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ningrum, M. R. B. 2012. Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Universitas Negeri Yogyakarta*. <https://eprints.uny.ac.id/6550/>
- Pangari, T. 2020. *Pengembangan Modul Pembelajaran Seni Kriya Kayu Motif Kearifan Lokal (Ukiran Toraja) Untuk Siswa Kelas XI Di SMK*. Universitas Negeri Makasar.
- Prawiramidjaja, R. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Tastito.
- Saati, E. A., Cahyono, E. B., Agustino, H., & Inayah R, R. 2022. Peningkatan Mutu Usaha Mikro Makanan Sehat : Inovasi Kemasan dan Branding Produk Unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 1–46. [10.31328/js.v5i1.3264](https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264)
- Sani, I. , I. C. , & Masdarini, L. 2018. Studi Eksperimen Pengelolaan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Bosaparis, Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v9i1.22123>
- Satriya, arif bagus, & Dr. sutiadiningsih, any M. S. 2019. Pengaruh Proposi Tepung Terigu Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Organoleptik Roll Cake. *E-Jurnal Tata Boga*, 8(3). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/29818>
- Setyawati. 2020. *Pengolahan Pastry*. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 7(2). <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/14300/8240>
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.
- Suharsaputra, U. 2012. *Metode Penelitian:Kuantitatif,Kualitatif, Dan Tindakan*. Bandung: PT Refika Aditama.

- Trixie, A. A. 2020. *Filosofi Motif Batik sebagai Identitas Bangsa Indonesia. Penggunaan Warisan Budaya Batik Sebagai Identitas Bangsa Indonesia, 1(1)*. <https://journal.uc.ac.id/index.php/FOLIO/article/view/1380/1148>
- Triyanto. 2010. *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif-Progresif*. Surabaya: Kencana Prenada Media Group.
- Umar Husein. 2008. *Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- UNESCO. 2009. *Batik Indonesia*. UNESCO. <https://ich.unesco.org/en/RL/indonesian-batik-00170>.
- Wardoyo, D., Syakir, S., & Syafir, M. I. 2019. *Eskplorasi Motif Batik Kontemporer (Kajian pada Industri Batik Rumah Batik Wardi Desa Galuh Kecamatan Bojongsari Kabupaten Purbalingga)*. *Jurnal Pendidikan Seni*, 8(3), 35–44. <https://doi.org/10.15294/eduart.v8i3.35135>
- Wulandari, A. 2011. *Batik Nusantara*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

