

DAFTAR RUJUKAN

- Adinda Gildaf, F. H., & Gusnadi, D. 2023. "Penggunaan Bubuk Matcha Sebagai Bahan Tambahan Flourless Sponge Cake". *Innovative: Journal Of Social Science Research*, Volume 3, Nomor 3 (hlm.7424–7433).
- Agung, A. A. P., & Yuesti, A. 2017. *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Cetakan ke-1. Yogyakarta: AB Publisher. <https://eprints.unmas.ac.id/id/eprint/1612/1/EBK-00002.pdf>
- Agustina, M. 2022. *Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Roll cake Batik Pada Mata Kuliah Pastry*. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja
- Aisah, S., Sundari, dkk. 2022. "Pengembangan Desain Motif Batik Lawai Menggunakan Aplikasi Digital". *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, Volume 5, Nomor 2 (hlm.103–112). <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v5i2.1309>
- An, S., & Lee, M. 2023. "Visual attractiveness of food decoration and its effect on consumer evaluation". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, (hlm.100619). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100619>
- Angelina, A., dkk. 2021. "The Application of Balinese Decorative Pattern in Lobby and Guest Rooms at the Amnaya's Kuta Hotel & Resort Interiors". *Proceedings of the International Conference on Economics, Business, Social, and Humanities (ICEBSH 2021)*, Volume 570 (hlm.1132–1137). <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210805.178>
- Arumsari, R., dkk. 2022. "Pengembangan produk roll cake motif karakter untuk meningkatkan minat belajar praktik bakery". *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, Volume 19 Nomor 1 (hlm.15–53). <https://doi.org/10.21831/jptk.v19i1.42317>
- Alifia, I. A., dkk. 2023. "Analisis Studi Kelayakan Bisnis Fortune Cake." *Prosiding National Seminar on Accounting, Finance, and Economics (NSAFE)*, Volumen 3, Nomor 9 (hlm.38–47). <http://conference.um.ac.id/index.php/nsafe/issue/view/149>
- Ambarwati, F., dkk. 2020. "Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (Beta Vulgaris L.)". *Agrotek Ummat*, Volume 7, Nomor 1 (hlm.43-49). <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.2103>
- Asmaul, R., Susilowati, Evawati, D., Karyanto, Y., & Ridwan, A. 2021. Pelatihan Pembuatan *Roll cake* Batik Pada PKK Kelurahan Mojo Kecamatan Gubeng Surabaya. *Soeropati Journal of Community Service*, Volume 4, Nomor 1, 54–63. <https://doi.org/10.35891/js.v4i1.2935>
- Asropi, D., dkk. 2023. "Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa". *Kuliner*, Volume 3, Nomor 1 (hlm.11–18).

- Astira Eka Putri, dkk. 2021. "Uji kualitas red velvet cake dengan menggunakan ekstrak umbi bit (*Beta Vulgaris L.*) sebagai bahan pewarna alami". *Kuliner*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.1–14). <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>
- Astiti, N. P. W. 2022. "Pengembangan desain motif tradisional Bali pada produk pangan sebagai upaya pelestarian budaya". *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, Volume 2, Nomor 2 (hlm.45–52).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun Pasal 1 Tahun 2013 tentang Pengawasan Produksi dan Peredaran Olahan*. Jakarta:BPOM. <https://jdih.pom.go.id/product/659/37/2013>
- Bandem, I. M., & Fredrik, A. 2017. *Seni Rupa Bali: Filosofi, Simbol, dan Estetika*. Cetakan Ke-1. Denpasar: Pustaka Larasan.
- Bandem, I. M., & Fredrik, A. 2018. *Kebudayaan Bali dalam Simbol dan Makna*. Cetakan Ke-1. Denpasar: Udayana University Press.
- Baskoro, D. (2016). *Apa Bedanya Kue yang Dipanggang dengan Dikukus?* Okezone. <https://lifestyle.okezone.com/read/2016/08/22/298/1470451/apa-bedanya-kue-yang-dipanggang-dengan-dikukus>
- Bifadlika, G., & Russanti, I. 2016. Pengembangan Motif Batik Bondowoso Di Pengrajin “ Batik Lumbung .” *Jurnal Fakultas Teknik Unesa*, Volume 5, Nomor 1 (hlm.10–18).
- Bisri, Y. 2015. *Batik Roll cake*. Cetakan Ke-1. Jakarta: Redaksi Kriya Pustaka.
- Buhr, I. P. 2023. "Perbedaan Membuat Bolu Pakai Oven dan Kukusan Mana Favoritmu?". Tersedia pada <https://www.idntimes.com/food/diet/intan-5/perbedaan-membuat-bolu-pakai-oven-dan-kukusan-c1c2?page=all> (diakses 2 Februari 2025)
- Casey, C. 2024. *"Steam Cake Secrets: A Simple, Perfectly Fluffy Recipe"*. Tersedia pada <https://cycookery.com/article/how-to-cook-steam-cake> (diakses 2 Februari 2025)
- Chemin, M., Paurd, O., Villaceque, L., & Riaublanc, A. 2022. The changes in starch gelatinization behavior under the influence of acetic acid in vegetable sponge cake batter in order to obtain new snacks. *Polymers*, 14(19), 40–53. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/polym14194053>
- Dwiyani, N. L. V. 2024. "Pengembangan Roll cake Dengan Motif Prada Bunga Bakung Bali" *Kuliner*, Volume 4, Nomor 1 (hlm. 40-53).
- Firdausa, A. R. 2020. "Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggang Terhadap Kualitas Chiffon Cake". *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, Volume 15, Nomor 1 (hlm.1–9).
- Gelebet, I. N., & Puja, I. G. N. A. 2002. *Arsitektur Tradisional Daerah Bali* Cetakan Ke-2. Bali: Badan Pengembangan Kebudayaan dan Pariwisata, Deputy Bidang Pelestarian dan Pengembangan Budaya, Bagian Proyek Pengkajian dan Pemanfaatan Sejarah dan Tradisi Bali.

- Godefroidt, T., dkk. 2019. "Ingredient Functionality During Foam-Type Cake Making: A Review". *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Volume 18, Nomor 5 (hlm.1550–1562). <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12488>
- Gregory, R. J. 2014. *Psychological Testing: History, Principles, and Applications*. Cetakan Ke-7. England: Pearson Education Limited. https://doi.org/10.5005/jp/books/11437_16
- Husniar, F., dkk. "Strategi Pengembangan Produk Baru Sebagai Upaya Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan". *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi*, Volume 3, Nomor 2 (hlm.22–32). <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jurima.v3i2.2156>
- Inanlar, B., & Altay, F. 2024. "Effects of Egg on Cake Batter Rheology and Sponge Cake Texture". *Journal of Food Process Engineering*, Volume 47, Nomor 11. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/jfpe.14765>
- Jaya CK, I. G. N. A., & Sukarya, I. W. 2020. "Dominasi Patra Punggel Sebagai Hiasan Dekorasi Pada Bangunan Wadah Di Badung". *Segara Widya : Jurnal Penelitian Seni*, Volume 8, Nomor 2, (hlm. 149-177) <https://doi.org/10.31091/sw.v8i2.1193>
- Jena, S., & Sahu, J. K. 2022. "Consumer acceptance studies in novel food product development: A review". *Journal of Food Science and Technology*, Volume 59, Nomor 7 (hlm.2577–2586). <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05321-5>
- Kandoli, L. N., & Tulaka, T. 2022. "Analisis Pengaruh Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Kualitas Roll Cake". *Sagacious Jurnal Ilmiah Pendidikan Dan Sosial*, Volume 9, Nomor 1 (hlm.1–7).
- Karja, I. W. 2021. Makna Warna. *Prosiding Bali Dwipantara Waskita: Seminar Nasional Republik Seni Nusantara*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.1–14).
- Kim, M. J., & Lee, H. J. 2021. "Effect of color combinations on consumer perception in food design". *Food Quality and Preference* Volume 92 (hlm104237). <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104237>
- Komang, W. 2024. "Tinjauan Semiotika Makna Simbolik Warna Dalam Ritual Hindu di Bali". *SRUTI: Jurnal Agama Hindu*, Volume 5, Nomor 1), 28–37.
- Landa, R. 2021. *Graphic Design Solutions*. Cetakan Ke-7. Boston: Cengage Learning.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. 2022. *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Cetakan Ke-3. New York: Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-6847-0>
- Mahadi, M., dkk. 2022. "Pelatihan Menggambar Ornamen Tradisional Bali di Panti Asuhan Yayasan Dharma Jati II Penatih Denpasar". *Segara Widya : Jurnal Penelitian Seni*, Volume 10, Nomor 2 (hlm.95–105). <https://doi.org/10.31091/sw.v10i2.2153>

- Mardapi, D. 2020. *Teknik penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Cetakan Ke-1. Yogyakarta: Parama.
- Marsela, F., dkk. 2023. "Efektivitas Media Permainan Monopoli Dalam Terapan Bermain Untuk Meningkatkan Kepercayaan Diri Pada Siswa". *VISIPENA*, Volume 14, Nomor 1 (hlm.1–13).
- Meiselman, H. L. 2016. *Emotion Measurement*. Cetakan Ke-2. Cambridge: Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/C2014-0-03094-1>
- Ningsih, S. 2023. "Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat Pada *Roll cake*". Volume 3, Nomor 2 (hlm.84–94).
- Nopita, E. N. S., & Wijoyo, Y. 2022. "Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Kuesioner Dan Video Edukasi Perkembangan Fitofarmaka Di Indonesia". *Farmasi Dan Kesehatan Indonesia*, Volume 2, Nomor 1 (hlm.43–56). <https://doi.org/10.61179/jfki.v2i1.336>
- Pentak, S., & Lauer, D. 2015. *Design Basics*. Cetakan Ke-9. England: Cengage Learning. <https://archive.org/details/design-basics-david-a-lauer-stephen-pentak>
- Prasetya, K. B., & Praminatih, G. A. 2024. "Penggunaan Tepung Kacang Kedelai dalam Pembuatan Swiss Roll Cake". *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, Volume 3, Nomor 1 (hlm.99–103). <https://doi.org/10.22334/paris.v3i1.692>
- Putri, D. R. 2023. "Teknik Dekorasi Kue: Kombinasi Seni, Warna, dan Tema dalam Cake Decorating". *Jurnal Tata Boga Dan Gizi*, Volume 12, Nomor 1 (hlm. 45–51).
- Pyler, E. J., & Gorton, L. 2018. *Baking Science and Technology*. Missouri: Sosland Publishing.
- Runco, M. A., & Jaeger, G. J. 2021. "The standard definition of creativity". *Creativity Research Journal*, Volume 24, Nomor 1 (hlm.92–96). <https://doi.org/10.1080/10400419.2012.650092>
- Ryan, T., dkk. 2016. *Mastering The Art and Craft: Baking and Pastry*. Cetakan Ke-3. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Simanungkalit, L. P., dkk. 2018. "Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam". *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, Volume 7, Nomor 2 (hlm.31–43).
- Singh, A., & Riar, C. S. 2021. "Recent advances in cake technology: Processing, quality, and safety". *Journal of Food Science and Technology*, Volume 58, Nomor 10 (hlm.4119–4130). <https://doi.org/10.1007/s13197-021-04942-6>
- Smith, M. 2025. *High-moisture baked foods pose shelf life challenges*. Baking Business. Tersedia pada <https://www.bakingbusiness.com/articles/63316-high-moisture-baked-foods-pose-shelf-life-challenges> (diakses 12 Juli 2025).
- Sofwatillah, dkk. 2024. "Teknik Analisis Data Kuantitatif dan Kualitatif dalam Penelitian Ilmiah". *Journal Genta Mulia*, Volume 15, Nomor 2 (hlm.79–91).

- Sri, M. 2023. "Pemanfaatan Motif Tradisional sebagai Inovasi Produk Kreatif". *Jurnal Tata Rias Dan Kecantikan*, Volume 15, Nomor 2 (hlm.45–53).
- S Suardina, N., dkk. 2022. "*Patra Punggel* dalam Telaah Konsep Penciptaan Seni Visual". *Panggung*, Volume 31, Nomor 4 (hlm.504–517). <https://doi.org/10.26742/panggung.v31i4.1907>
- Suarka, I. N. 2021. *Filosofi Warna dan Simbol dalam Seni Rupa Bali*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Sudarma, I. N. 2017. *Seni Rupa Bali: Filosofi, Simbol, dan Estetika*. Denpasar: Pustaka Larasn.
- Sugiyono. 2024. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Cetakan Ke-2. Bandung: Alfabeta.
- Suparta, I. M., dkk. 2023. "Balinese Ornaments". *International Journal of Social Science and Human Research*, Volume 6, Nomor 6 (hlm. 3345–3353). <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v6-i6-17>
- Susanto, S. 2018. *Kreasi Baru Brownies Dan Bolu Gulung Batik*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Susilowati, E., dkk. 2021. "Pengembangan produk cake motif batik sebagai media pembelajaran kreatif". *Jurnal Tata Boga*, Volume 10, Nomor 2 (hlm.95–102). <https://doi.org/10.26740/jtb.v10n2.p95-102>
- Suyoga, I. P. G. 2014. *Arsitektur Bade: Transformasi Konsep Menuju Bentuk. Architecture*. Cetakan Ke-1. Gianyar: Yayasan Kryasta Guna.
- Tegowati dkk. 2024. *Pengembangan Produk*. Purbalingga: CV. Eureka Media Aksara.
- Tritama, V. S. P. 2023. *Pengembangan Motif Batik Ulamsari Mas Khas Bali Pada Roll cake*. Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha
- Trivedi, D. 2025. *Steamed VS Baked Cake: Which is better?*. Tersedia pada <https://www.chowhound.com/article/steamed-vs-baked-cake-which-is-better> (diakses 12 Juli 2025).
- Ulger, K. 2021. "Creativity and Innovation: A review of concepts and tehoretical approaches". *Creativity Studies*, Volume 14, Nomor 2 (hlm.329–341). <https://doi.org/https://doi.org/10.3846/cs.2021.13483>
- Utama, I. G. S. B. .2012. "Nilai Seni Ornamen Tradisional Bali". *Pendidikan Agama Dan Seni*. Volume 1, Nomor 1.
- Wardani, N. K. K. 2021. Eksplorasi Ornamen Bali Pada Angkul-Angkul Rumah. *Jurnal Vastukara*, Volume 1, Nomor 1 (hlm.1–8.)
- Widiantari, N. K. N. 2022. "Pengembangan *Roll cake* Motif Endek Rangrang Khas Bali". Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Teknologi Industri, Universitas Pendidikan Ganesha.

- Wijaya, E. 2021. Pengaruh Warna dan Bentuk Dekorasi Kue Terhadap Minat Beli Konsumen. *Jurnal Tata Boga*, Volume 10, Nomor 2 (hlm.55–60).
- Yuan, Y., dkk. 2020. "Edible inks and printing technologies – A review". *Food Hydrocolloids*, Volume 101 (hlm.105501). <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.105501>
- Yuan, Y., dkk. 2020. "Effects of surface pattern clarity on consumer perception of food decoration". *Food Quality and Preference*, Volume 79 (hlm.103775). <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103775>
- Yuan, Y. 2020. "Stability of food pigments during thermal processing: A review". *Trends in Food Science & Technology*, Nomor 99 (hlm.17–28). <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.002>

