

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. . H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, Vol 5, No 1, Halaman 15-25. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>
- Armin, F., Ermadani, & Rasyid, R. (2014). Analisis Senyawa Fenolat dan Uji Aktivitas Antioksidan Buah Markisa (*Passiflora edulis Sims*) Secara Spektrofotometri Visibel. *Jurnal Farmasi Higea*, Vol 6, No 2, Halaman 117–128.
- Berlianti, D. F., Abid, A. Al, & Ruby, A. C. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif Pendekatan Ilmiah untuk Analisis Data. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, Vol 7, No 3, Halaman 1861–1864.
- Cavalcante, R. S., & da Silva, C. E. M. (2019). Effects of sucrose reduction on the structural characteristics of sponge cake. *Revista Ciencia Agronomica*, 46(4), 718–723. <https://doi.org/10.5935/1806-6690.20150058>
- Erwanto, & Martiyanti, M. A. A. (2019). Substitusi Gula Pada Minuman Sirup Lidah Buaya. *Agrofood : Jurnal Pertanian Dan Pangan*, Vol 6, No 1, Halaman 1–23. <http://jurnal.polteq.ac.id/index.php/agrofood/issue/view/31>
- F.C.H. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Pada Cake. Vol 1, No 84, Halaman 127. <https://doi.org/10.1093/nq/s4-iv.84.127d>
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, Vol 15, No 1, Halaman 1–9.
- Fonseca, A. M. A., Geraldi, M. V., Junior, M. R. M., Silvestre, A. J. D., & Rocha, S. M. (2022). Purple passion fruit (*Passiflora edulis f. edulis*): A comprehensive review on the nutritional value, phytochemical profile and associated health effects. *Food Research International*, Vol 1, No 3, Halaman 50-60. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111665>
- Guiné, R. P. F., Florença, S. G., Barroca, M. J., & Anjos, O. (2020). The link between the consumer and the innovations in food product development. *Foods*, Vol 9, No 9, Halaman 3–5. <https://doi.org/10.3390/foods9091317>

- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, Vol 6, No 2, Halaman 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Indrawan, Asep, and Y. (2023). *Metodologi Penelitian: Kuantitatif dan Kualitatif*. Pustaka Cendekia. April 2023.
- Jannah, M., Ekayani, I. A. P. H., & Damiati. (2023). Uji Mutu Hedonik Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Kuliner*, Vol 3, No 1, Halaman 43–53.
- Kartika, & Herdiana. (2022). Produksi dan Daya Terima Selai Markisa Ungu Production and Acceptability of Purple Passion Fruit Jam. *Edufortech*, Vol, 7, No 1, Halaman 1–10.
- Kusumah, S. H., Pebrianti, S. A., & Maryatilah, L. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Buah Dan Sirup Markisa Ungu Menggunakan Metode DPPH. *Jurnal Fakultas Teknik*, Vol 2, No 1, Halaman 25–32.
- Lantara, I. W. A. (2019). Pengaruh Motivasi Kerja Sebagai Variabel Intervening Di Pt. Indonesia Tourism Development Corporation (Itdc). *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, Vol 10, No 1, Halaman 231. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20122>
- Mahfud, T., & Kusuma, B. J. (2018). Hedonic And Quality Analysis Of Chiffon Cake With Purple Sweet Potato Flour Substitution. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, Vol 2, No 2, Halaman 124–128. <https://doi.org/10.32487/jst.v2i2.186>
- Mehiry, H., Abd, M., & Ramadan, A. (2018). Preparation of functional cupcake by nontraditional fruit (*Carica papaya* L.) to reduce glycemic index. *Middle East J. Appl. Sci*, Vol 8, No 3, Halaman 1024–1034. <https://www.curreweb.com/mejas/mejas/2018/1024-1034.pdf>
- Mior Zakuan Azmi, M., Taip, F. S., Mustapa Kamal, S. M., & Chin, N. L. (2019). Effects of temperature and time on the physical characteristics of moist cakes baked in air fryer. *Journal of Food Science and Technology*, Vol 56, No 10, Halaman 4616–4624. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03926-z>

- Nofita, Turik, & Ariska, R. W. (2019). Penetapan Kadar Logan Timbal (Pb) Dan Seng (Zn) Pada Margarin Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Farmasi Malahayati*, Vol 2, No 1, Halaman 24–32.
- Nurbaya, S. R., & Estiasih, T. (2018). Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, Vol 1, No 1, Halaman 46–55.
- Öztürk, E., & Ova, G. (2020). Cocoa Bean Hulls: Effect on Nutritional Quality, Texture and Sensory Properties of Pound Cake. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, Vol 8, No 3, Halaman 560–567. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i3.560-567.2865>
- Pangari, T. (2020). Pengembangan Pembelajaran Metode Kuantitatif . *Universitas Negeri Makassar*, Vol 1, No 4, Halaman 72-90.
- Pratiwi, M. W. (2020). *Profil Sifat Fisik Buah Markisa Ungu (Passiflora edulis f. edulis Sims)*, Vol 3, No 1, Halaman 112-115.
- Rai, S., Nagar, J. C., & Mukim, M. (2022). Pharmacological and Medicinal Importance of Passiflora Edulis: A Review. *International Journal of Research and Review*, Vol 9, No 4, Halaman 341–349. <https://doi.org/10.52403/ijrr.20220442>
- Ritonga, A. F. A., Arika, R., Sagala, A. A., Mahir, C. B., & Pardosi, F. A. (2024). *Pengetahuan Dan Konsumsi Buah Mahasiswa Students 2024*. Vol 7, No 8, Halaman 3322–3327. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i8.5658>
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, D. O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *Teknoba*, Vol 7, No 1, Halaman 31–38.
- Satria, Tamrin, & Baco, A. R. (2018). Kajian Formula Cup Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Terhadap Penilaian Organoleptik Dan Nilai Gizi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, Vol 3, No 3, Halaman 1368–1378. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jstp/article/view/4437>
- Studi, P., Kesejahteraan, P., Tata, K., Oleh, B., Salsabila, K., Pendidikan, J.,

- Keluarga, K., & Teknik, F. (2019). *Berbahan dasar Tepung Biji Kluwih Dengan Campuran Tepung Beras*, Vol 2, No 1, Halaman 52-60.
- Sugiono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (Issue January).
- Supiyan, A. J., & Industri, J. T. (2025). Uji Organoleptik Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis f. Edulis Sims*) Sebagai Olahan Permen Jelly Kering, Vol 1, No. 3, Halaman 24-30.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, Vol 5, No 1, Halaman 12. <https://doi.org/10.33394/jss.v5i2.5473>
- Ully, R. M., Muhammad Bakrie, Muhrinsyah Fatimura, Aan Sefentry, Reno Fitriyanti, Nurlela, Husnah, & Agus Wahyudi. (2023). Pembuatan yoghurt sederhana sebagai alternatif kewirausahaan bagi siswa SMK Kimia Yanitas Palembang. *Kemas Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol 1 No 1, Halaman 1–10. <https://doi.org/10.31851/kemas.v1i1.11651>
- Valentine, Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2020). Pengaruh konsentrasi Na-CMC (Natrium-Carboxymethyl Cellulose) terhadap karakteristik cookies tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* L.) pregelatinasi. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 9, No 2, Halaman 93–101.
- Wiska, B., Bertina, P., Laswati, D. T., & Rukmini, A. (2024). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik pada Produk Cookies untuk menghasilkan produk yang mengandung ketiga komponen tersebut , sehingga dengan Tabel 1 . Tabel Formula Penelitian Pembu*. Vol 6 ,No 2, Halaman 11–18.
- Zulfida, I., & Rahmania, R. (2022). Budidaya Pohon Markisa di Kabupaten Karo. *All Fields of Science Journal Liaison Academia and Society*, Vol 2, No.2, Halaman 310–316. <https://doi.org/10.58939/afosj-las.v2i2.261>