

DAFTAR RUJUKAN

- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Agustina, A., & Sutisna, S. (2020). Ruang Komunal Kue Tradisional Di Senen. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 2(2), 1639–1648.
- Andika, J. (2020). *Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Gula Pasir Kemasan Merek Gulaku Terhadap Minat Beli Konsumen*. 44(2), 8–10.
- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 2(1), 14. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3307>
- Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2021). Analisis Produk Santan Untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2020, 231–238. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.86>
- Astiana, R., & Maha Tiarani, D. (2024). Inovasi Kue Talam dengan Tepung Almond. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1), 137–143. <https://doi.org/10.59193/jmn.v3i1.235>
- Cahyani, N. K. G. (2025). Uji Kualitas Kue Apem Dengan Pengembang Nira (Arenga Pinatta) Berdasarkan Jenis Cetakan Yang Digunakan. *Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha, XX(Xx)*.
- Hikmat, I. M., Praptantya, D. B. S. E., & Rahmania, S. E. (2024). *Gastronomi Kue Bingke sebagai Makanan Khas Kota Pontianak The Gastronomy of Kue Bingke as Pontianak City ' s Heritage Food*. 5(November), 110–124.
- Hudiah, A., & Pratama, N. H. (n.d.). *Inovasi motif kue lapis dalam meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng*. 327–330.
- Hikmawati, F. (2019). Metodologi Penelitian. In *Revista Brasileira de Linguística Aplicada*. Depok : Rajawali Pers.
- Kamal, S., & Herryani, E. (2020). *Pengenalan kue tradisional sebagai warisan budaya nusantara*. *Jurnal Tata Boga dan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 45–52.
- Kertiani, P., Ni Made Suriani, & Cokorda Istri Raka Marsiti. (2024). Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata Balbisiana). *Jurnal Kuliner*, 4(1), 29–39.

<https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75493>

- Kurniawan, D., Malfirah, T. D., Putra, B. W. U., Rusdianti, I., Sari, A. P., Handayani, L., & Ahmad, B. (2020). Pemanfaatan Hasil Olahan Padi Sebagai Tepung Beras di Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan. *Jurnal Bang Dimas: Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 28–31.
- Mahendra, M. Y., & Hasanah, R. U. (2023). Etnomatematika terhadap Proses Pembuatan Kue Lapis Pelangi. *Euclid*, 10(2), 406. <https://doi.org/10.33603/e.v10i2.8576>
- Mansur, Z., & Raharjo, T. P. (2024). Inovasi Dekonstruksi Waffle Lepet Jagung Innovation in Deconstruction of Corn Lepet Waffles. *Media Bina Ilmiah*, 19(02), 3667–3676.
- Merliza, P., Kurniawan, H., & Ralmugiz, U. (2022). Eksplorasi Etnomatematika Konsep Bangun Ruang Pada Kue Tradisional Lampung. *Math Educa Journal*, 6(1), 1–11.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10–16.
- Prawoto, N., & Basuki, A. T. (2021). Program Pemberdayaan Ibu Rt Usaha Mandiri Dalam Bidang Pembuatan Kue Kering Dan Basah Kelompok Ibu Kasihan Sejahtera. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 432–437. <https://doi.org/10.18196/ppm.32.227>
- Priadana, Sidik; Sunarsi, D. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Tangerang Selatan : Pascal Books.
- Putra, N. V., Yoseph, B., Jonathan, A., & Rudhito, A. (2024). *Kajian Etnomatematika dalam Pembuatan Kue Lapis dan Implementasinya dalam Pembelajaran Matematika*. 14(2), 179–196.
- Ridawati, & Alsuhehndra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Seminar Nasional Edusainstek*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Utilization of Coconut Dregs Flour in Cereal Flakes Production (Study of Coconut Dregs Flour: Rice Flour Proportion). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164.
- Setiawati, N. K., Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, & Risa Panti Ariani. (2024). Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 15–28. <https://doi.org/10.23887/jk.v4i1.75390>
- Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, P., Ayu Putu Hemy Ekayani, I., & Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, D. (2023). Gede Indrawan. *Maret*, 3(1), 2809–5561. <http://10.0.93.79/jk.v3i1.58839>

- Sunoko, R., Saefuddin, A., Syarief, R., & Zulbainarni, N. (2022). Proteksionisme dan Standardisasi Garam Konsumsi Beryodium. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 12(2), 101. <https://doi.org/10.15578/jksekp.v12i2.11077>
- Syahrial, Badollahi, M. Z., & Winowatan, W. J. (2022). *Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional Bugis Pada Industri Perhotelan* (1st ed.). Poltekpar Makassar.
- Tambunan, Y. P., Purba, J. A., Siregar, D. K., & Tamba, J. F. (2021). Rancang Bangun Mesin Penggiling Beras Untuk Menghasilkan Tepung Dengan Kapasitas 30Kg/Jam. *Jurnal Teknologi Mesin Uda*, 2(1), 175–181.
- Widiantari, N. K. N. (2022). *Pengembangan Roll Cake Motif Endek Rangrang Khas Bali*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Wijayanti, N. R. A., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4546>

