

DAFTAR PUSTAKA

- Ande, A., Ndoen, F. A., & Nesti, M. S. 2021. Sejarah Kabupaten Manggarai Di Bawah Pemerintahan Bupati Charolus Hamboer Tahun 1960-1967. *Jurnal Sejarah*, 18(1), 1–20.
- Arfeni, P. V., Masdarini, L., & Damianti. 2025. Uji Kualitas Motif Rangrang Khas Bali Pada Kue Lapis. *Jurnal Bosqparis*, 16(November), 1–7.
- Aziz, M. H. 2022. Model Pariwisata Digital Dalam Pengembangan Pariwisata Indonesia. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 2279. <https://doi.org/10.33087/Jiubj.V22i3.2246>
- Badan Pusat Statistik. 2025. Luas Daerah Dan Jumlah Pulau Menurut Provinsi, 2025. <https://www.bps.go.id>
- Bisri, Y. 2015. Batik Roll Cake. *Kriya Pustaka*.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan (1st Ed.). *Pt. Bumi Aksara*.
- Chalistaa, Kitchen. 2021. Bolu Gulung Kukus Tiga Telur Anti Gagal. <https://youtu.be/73zuoybd2ze?si=Ktl0f1-Cftzsgc2k>
- Cristina, E., Ekayani, I. A. P. H., & Suriani, N. M. 2025. Inovasi Roll Cake Dengan Teknik Steamed Roll Cake Innovation. *Jurnal Kuliner*, 5(1), 33–41.
- Dae, Y. E. I., Umul, D. S., Bessie, P. A., & Berybe, G. A. 2024. Komodifikasi Tenun Songke Pada Pengrajin Tenun Di Desa Batu Cermin , Kabupaten Manggarai Barat Sebagai Produk Pelengkap Pariwisata. *Journal Of Global And Multidisciplinary*, 2(7), 2210–2228.
- Damiati, D., & Suriani, M. 2021. Nutritional And Organoleptic Quality Of Tempe Now With The Addition Of Natural Dyeing Ingredients. *Atlantis Press*, 613(Icirad), 238–242.
- Dewanata, I. B., Sutiadiningsih, A., Dewi, I. H. P., & Handajani, S. 2024. Pembuatan Roll Cake Dengan Tepung Komposit Talas–Kacang Hijau (Takau). *Journal Innovation In Education*, 2(3), 339–352. <https://doi.org/10.59841/Inoved.V2i3.1623>
- Dwiyani, N. L. V., Marsiti, C. I. R., & Ariani, R. P. 2024. Pengembangan Roll Cake Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali. *Jurnal Kuliner*, 4(1), 40–53. <https://doi.org/10.23887/Jk.V4i1.75650>
- Edwin, Nasar, I., Aryani, L. N., Ajito, T., & Walela, A. 2025. The Application Of Strategic Management In The Preservation Of Local Culture : A Literature Review On The Tiba Meka Ritual In Manggarai. *Journal Of Educational Inquiry*, 2(1), 32–41.
- Elliza, Royanda, R., Suciati, M., & Anggraini, T. 2021. The Effect Of Addition Of Pumpkin Yellow Seed Flour On Characteristics And Acceptance Of Roll Cake. *International Conference On Health, Social, Sciences, And Technology*

(Icohsst 2020), 1, 37–41.

Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.

Fernandez, R. E. 2013. *Lkp* : Perancangan Desain Buku Katalog Dan Logo Hotel Budget Bangkalan Di Pt. Java Pratama Perkasa. *September*, 2011.

Firdausi, F. U., & Setiawan, H. 2022. Analisis Historis Kain Songket “Motif Manuk” Di Kabupaten Manggarai Barat. *Paradigma*, 28, 1–7. [Http://Ejurnal.Budiutomomalang.Ac.Id/Index.Php/Paradigma/Article/View/2385%0ahttp://Ejurnal.Budiutomomalang.Ac.Id/Index.Php/Paradigma/Article/Download/2385/1551](http://Ejurnal.Budiutomomalang.Ac.Id/Index.Php/Paradigma/Article/View/2385%0ahttp://Ejurnal.Budiutomomalang.Ac.Id/Index.Php/Paradigma/Article/Download/2385/1551)

Fuah, R. G., Ngamung, B. J., & Jehamat, L. 2025. Inovasi Atau Penghianatan Terhadap tradisi? Inovasi Dan Pelestarian Budaya Pada Kain Tenun Songke Manggarai Di Era Komodifikasi Pariwisata. *Jurnal Multidisiplin Dan Ilmu Sosial*, 10(1).

Guin, R. P. F. 2022. Applied Sciences Textural Properties Of Bakery Products : A Review Of Instrumental And Sensory Evaluation Studies. *Applied Science*, 12(17), 8628.

Gupta, M., Torrico, D. D., Hepworth, G., Gras, S. L., Cottrell, J. J., Dunshea, F. R., & Ong, L. 2021. Differences In Hedonic Responses , Facial Expressions And Self-Reported Emotions Of Consumers Using Commercial Yogurts : A Cross-Cultural Study. *Food*, 10(6).

Haryatno, Y. R. 2024. Kaum Muda Dan Industri Kreatif Kriya Tenun “ Songke ” Manggarai-Flores, Ntt. *Juwira (Jurnal Kewirausahaan Dan Bukit Pengharapan)*, 22–29.

Hendriyana, H. 2019. *Rupa Dasar (Nirmana) : Asas Dan Prinsip Dasar Seni Visual*. Andi.

Hofman, O., Susanti, N. E., & Sari, Y. I. 2022. Peran Masyarakat Dalam Mengembangkan Kain Songke Untuk Meningkatkan Kondisi Sosial Ekonomi Di Desa Ruis Kabupaten Manggarai. *Dinamika Sosial: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial*, 1(1), 32–38.

Imtiyaz, H., Soni, P., & Yukongdi, V. 2021. Role Of Sensory Appeal, Nutritional Quality, Safety, And Health Determinants On Convenience Food Choice In An Academic Environment. *Food*, 10(2).

Ismawati, & Putri, R. D. 2018. Uji Kesukaan Dan Kelayakan Usaha Produk Nugget. *Jurnal Pertanian Cemara*, 15.

Janah, K. 2019. Evaluasi Kelayakan Usaha Roll Cake Binaan Bbc Jember Di Unit Bisnis Pondok Pesantren Ash-Siddiqi Curah Lele Jember. *Digital Repository Universitas Jember*, 67.

Jannah, M., Budhyani, I. D. A. M., & Angendari, M. D. 2025. Penerapan Teknik Makrame Pada Busana Kontemporer Dengan. *Jurnal Bosaparis*, 16. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v16i1.90970>

- Juita, T., Luh, N., & Tejawati, P. 2022. Makna Filosofi Motif Kain Tenun Songke Di Desa Ponng Lengor Kecamatan Rahong Utara Kabupaten Manggarai Nusa Tenggara Timur. *Nirwasita*, 3(1), 43–50.
- Juita, T., & Ni Luh Putu Tejawati. 2022. Makna Filosofi Motif Kain Tenun Songke Di Desa Ponng Lengor Kecamatan Rahong Utara Kabupaten Manggarai Nusa Tenggara Timur. 23(2), 389–399.
- Kalaka, S.R, Naiu A, H. R. 2022. Karakteristik Organoleptik , Fisik Dan Kimia Edible Film Gelatin-Kitosan-Jahe. *Jambura Fish Processing*, 4(2).
- Kurniawan, D., Malfirah, T. D., Putra, B. W. U., Rusdianti, I., Sari, A. P., Handayani, L., & Ahmad, B. 2023. Pemanfaatan Hasil Olahan Padi Sebagai Tepung Beras Di Pasir Putih Kelurahan Teluk Dawan. *Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 140–146.
- Mahardika, K. 2023. Perancangan Informasi Mengenai Motif Kain Songke Manggarai Melalui Media Website. (*Doctoral Dissertation, Universitas Komputer Indonesia*). 5–33.
- Marques, C., Elisete, C., Dinis, L. T., & Vilela, A. 2022. An Overview Of Sensory Characterization Techniques: Profiling Methods. *Foods*, 11(3), 255. <https://doi.org/10.3390/foods11030255> Academic
- Nasution, H. F. 2016. Instrumen Penelitian Dan Urgensinya Dalam Penelitian Kuantitatif. *Jurnal Ekonomi Dan Keislaman*, 4, 59–75.
- Ndiung, S., Sutarni, I., & Menggo, S. 2024. Exploring Challenges And Solutions In Tourism Village Management In The Manggarai Region, Ntt Mengeksplorasi Tantangan Dan Solusi Dalam Pengelolaan Desa Wisata Di Wilayah Manggarai, Ntt. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 918–929. <https://doi.org/10.31849/Dinamisia.V8i3.18798>
- Nematzadeh, M., Panahi, H., & Mohammadzadeh, P. 2024. Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination Of Tourists' Food Satisfaction. *Journal Of Tourismology*, 10(2), 93–107. <https://doi.org/10.26650/Jot.2024.10.2.1385300>
- Ningsih, S., Sukerti, N. Wayan, & Masdarini, L. 2023. Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat Pada Roll Cake. *Jurnal Kuliner*, 3(2), 84–94. <https://doi.org/10.23887/Jk.V3i2.66377>
- Nugroho, A. A., Putra, R. W. Y., Putra, F. G., & Syazali, M. 2017. Pengembangan Blog Sebagai Media Pembelajaran Matematika. *Al-Jabar : Jurnal Pendidikan Matematika*, 8(2), 197–203. <https://doi.org/10.24042/Ajpm.V8i2.2028>
- Panja, B. D., Vitrianto, P. N., & Wulandari, L. W. 2025. Gastronomi Kolo Sebagai Makanan Tradisional Dalam Manggarai Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 8(2), 189–199.
- Prasetya, K. B., & Praminatih, G. A. 2024. Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Dalam Pembuatan Swiss Roll Cake. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(1), 99–103. <https://doi.org/10.22334/Paris.V3i1.692>

- Pratiwi, M. D., & Santosa, H. L. 2022. Eksperimen Pembuatan Roll Cake Dari Tepung Kedelai Putih Dengan Substitusi Tepung Maizena. *Food Science And Culinary Education Journal*, 11(1), 16–21. <https://doi.org/10.15294/focuze.v11i1.15695>
- Putri, M. S., Ekayani, I. A. P. H., & Marsiti, C. I. R. 2025. Uji Kualitas Thumbprint Cookies Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*). *Jurnal Bosaparis*, 16(11), 63–71.
- Qalbi, P. N. 2021. Formulasi Profil Kue Bolu Kukus Dengan Bahan Dasar Labu Kuning (*Cucurbita Moschata D*), Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Dan Tepung Terigu. *Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin*, 2, 1–9.
- Rahayu, W. P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. 2019. *Evaluasi Sensori Dan Perkembangannya*. Universitas Terbuka.
- Regorian Tas, J., Wartoyo, F., & Prasetyo, Y. 2019. Songke Dalam Perspektif Sejarah Ekonomi Desa Lenda Kecamatan Cibal Barat Kabupaten Manggarai 2005-2017. *Repository.Stkipgri-Sidoarjo.Ac.Id*, 2017, 4–7.
- Salsabilla, A. S. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota L.*) Pada Pembuatan Roll Cake Dengan Isian Selai Wortel. *E-Journal Marine Inside*, 1, 1–4.
- Saputra, I. P. D. A. 2024. Pentingnya Pariwisata Berkelanjutan Dalam Menjaga Keseimbangan Lingkungan. *Jurnal Studi Islam Dan Humaniora (E-Issn 2745-4584)*, 4(02), 207–217. <https://doi.org/10.37680/almikraj.V4i02.4613>
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Pers.
- Siburian, B. P., Nurhasanah, L., & Fitriana, J. A. 2021. Pengaruh Globalisasi Terhadap Minat Generasi Muda Dalam Melestarikan Kesenian Tradisional Indonesia. *Jurnal Global Citizen*, 2.
- 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), 31–43.
- Siswanto, L. J., Malini, I. G. A., & Ariesta, G. B. B. B. 2025. Eksplorasi Kain Tenun Songke Yang Diterapkan Pada Busana Dengan Gaya Etnic Modern. *Jurnal Fashionista*, 3(2), 26–32.
- Suarningsih, N. P. Y., Luh Suranadi, Chandradewi, A., & Sofiyatin, R. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia Nastar Nabikajau. *Journal Of Nutrition*, 1, 26–32.
- Sugiyono. 2022. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D*. (2nd Ed.). Cv. Alfabeta. Bandung.
- Sukerti, N. W., Marsiti, C. I. R., Masdarini, N.L., & Damiati. 2021. *The Implementation Of Fusion Food Teaching Materials Based On Local Bali Food In Vocational High School Students In Culinary Expertise*. 613(Icirad),

162–168.

- Sukerti, N. W., & Marsiti, C. I. R. 2020. Developing Culinary Tourism : The Role Of Traditional Food As Cultural Heritage In Bali. *Advances In Social Science, Education And Humanities Research. Atlantis Press*, 406(Iconhomecs 2019), 188–192.
- Sukerti, N. W., & Marsiti, C. I. R. 2024. Developing The Results Of Learning Megibung For Vocational Education And Culinary Arts Students Developing The Results Of Learning Megibung For Vocational Education And Culinary Arts Students. *Journal Of Phycis Conference Series*. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1810/1/012065>
- Suparna, P., & Matur, T. E. 2023. Makna Simbolik Kain Tenun Songke Desa Batu Cermin Manggarai Barat Flores. *Jurnal Sinestesia*, Vol. 13, N(1), 495–512. <https://sinestesia.pustaka.my.id/journal/article/view/355>
- Susilawati, Fajrina, N., & Pramesti, R. D. 2023. Peran Elemen Visual Sebagai Strategi Komunikasi Pemasaran Pada Kemasan Produk. *Jurnal Ilmu Komputer Dan Desain Komunikasi Visual*, 8, 322–332.
- Wae, V. P. S. M., Fatima, N. D., & Nandang, Y. E. 2025. Kajian Etnosains Pembuatan Makanan Tradisional Lomak Daerah Manggarai. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 2(3), 341–348.
- Widiantari, N. K. N. 2022. Pengembangan Roll Cake Motif Endek Rangrang Khas Bali. 1–6.
- Widiyanti, N. L. P. M., & Sukarta, I. N. 2022. Various Comparisons Of White Sticky Rice With Red Rice Toward The Volume Of Brem Drink And Organoleptic Test Tape Foods. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 274–282.
- Wulandari, E., Faturrohman, H., Widodo, S. T., Wahyuni, N. I., & Ningsih, F. 2023. Pengaruh Penggunaan Media Interaktif Terhadap Motivasi Belajar Peserta Didik Mata Pelajaran Pendidikan Pancasila Kelas Ii Sdit Insan Mulia Semarang. *Didaktik: Jurnal Ilmiah Pgsd Fkip Universitas Mandiri*, 09.
- Wulandari, S., Sudirtha, I. G., & Widiartini, K. 2024. Pengembangan Busana Kerja Berbahan Kain Tenun Motif Subahnale Dengan Konsep Trend Busana Spirituality. *Jurnal Bosaparis*, 15, 20–31.
- Yuniantika, S. W. 2020. Kajian Pembuatan Bolu Kukus Substitusi Tepung Bit Dan Serbuk Wijen Sebagai Makanan Fungsional Penderita Anemia Pada Ibu Hamil. *Skripsi. Politeknik Negeri Jember*, 2, 1–9.