

DAFTAR RUJUKAN

- Aftasari, F. (2003). *Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Sponge Cake yang Ditambah Tepung Bekatul Renah Lemak*. Institut Pertanian Bogor.
- Ali, M. (1993). *Penelitian Kependidikan Prosedur dan Strategi*. Angkas.
- Budiningsih, A. (2018). *Pembuatan Cookies* (PT Rineka).
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Mutudan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*.
- Borghet, A. Van Der., H. Goesaert, W. S. V., & Delcour, and J. A. (2005). Fractionation of Wheat and Wheat Flour Into Starch and Gluten: Overview of the Main Processes and the Factors Involved. *Journal of Cereal Science*, 41(3), 221–237.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2020). *Komposisi Gizi Pangan Tepung Terigu*.
- Fajiarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. *Food Science and Culinary Education*. 2(1).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/articel/view/2310>
- Faridah,A,Kasmita.S, Asmar Yulastri, L. Y. (2008). *Patiseri*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, W. (2009). *Professional Baking: Fifth Edition*. New Jersey (CN).
- Hasanah, H. (2016). Teknik-teknik Observasi(Sebuah Akternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif dan ilmu-ilmu Sosial). *Jurnal At-Taqaddum*, 8(1), 21–46.
- Ivani PT. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *J. Pangan Dan Agroindustri* Vol. 5 (2) : 66-73.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2021). *Aroma-Rasa-Tekstur-Aroma*
<https://kbbi.web.id/aroma-rasa-tekstur-aroma>
- Marsiti, D. (2019). Strategi pengembangan makanan tradisional berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2).
- Muhktar. (2013). *Metode Penelitian*.
http://repository.upi.edu/13423/6/S_PGSD_1003586_Chapter3.

- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 2, 4.
- Noviria, M., Yuwono, S. S., & Saprianti, E. (2013). Pembuatan mentega mangga (kajian pengaruh proporsi minyak dan shortening terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mentega mangga). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 15-25.
- Pande Ketut Sutara. (2016). *Bumbu masakan bali bermanfaat sebagai obat tradisional*. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/6bc69c56781326f2e4e659ec863946e2
- Paran, S. (2009). *100+ tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka.
- Putri, dkk. (2021). Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng. *Jurnal IKA*, 12(1).
- Remen I Ketut. (1987). *Olahan-Olahan Pemebat Bali*. Alfabeta. Menguwitani.
- Rahayu, W.P. (2001). *Penutupan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Simanungkalit, dkk. (2018). Uji penerimaan proiduk cookes berbahan dasar tepung ketan hitam. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 2, 33-34.
- Siyoto, S. & A. S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Subagyo, A. (2007). *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. PT. Elexmedia Komputindo.
- Sudarno. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Aei Kedelai Varietas*. Universitas Negeri Malang.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. ALFABETA.
- Sutara, P. K. (2013). Bumbu masakan Bali bermanfaat sebagai obat tradisional. *Jurnal Simbiosis*, 1(2).
- Sutomo, B. (2011). *Mengenal Fungsi & Kegunaan Bahan Kue*. <http://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-kegunaan-bahan-kue.html>
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery*. Metagraf.

Wira, D. .D. (2018). Aneka Resep Kue Basah dan Kue Kering. Alfabeta.

Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (*Flavor*). Departemen kimia FMIPA. Universitas Sumatra Utara. Medan.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) terhadap daya terima kue donat. Skripsi. Medan : Universitas Sumatra Utara.

