



## DAFTAR PUSTAKA

- Anni, Faridah. 2018. *Teknologi Pangan*. Padang: CV. Berkah Prima
- Anggraini, T., Dewi, Y., Sayuti, K. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih Dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*. Vol. 7(2):123-136.
- Arbowati, J., Mulyani, S., Hintono, A. 2021. Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 20(1):27-34
- Aritonang, Salam N. 2017. *Susu dan Teknologi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Buana, Hasri. 2018. *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cheesecake Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Budi, N., Praptiningsih, Y., Maryanto. 2019. Karakteristik *Cake* yang Dibuat dengan Substitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*. 2(2):56-60.
- Ekayani, Ida Ayu Putu Hemy. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal JPTK UNDIKSHA*. Vol. 8(2):59-74.
- Gardjito. R. dan M. Rauf. 2009. *Perencanaan Pangan Menuju Ketahanan Pangan dan Gizi serta Kedaulatan Pangan*. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, Yogyakarta.
- Hajrah, N., Hintono, A., Bintoro, V. 2019. Daya Kembang, Kadar Air, Morfologi Crumb dan Mutu Organoleptik *Sponge Cake* yang Dibuat dengan Penambahan Enzim G-4 Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 3(2):7-12.
- Kurniati, Eni. 2018. *Uji Fisikokimia dan Sensoris Cheesecake dengan Penambahan Tepung Suweg*. Skripsi. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Mahmud, M.K. dkk. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Muchtadi, T. & Sugiyono. 2018. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta.
- Ningrum, M. R. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ningsih, Y. & Faridah, A. 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. Jurnal Kapita Selektia Geografi. Vol. 3(1):1-9
- Ruminingsih, S. 2014. Mempelajari Proses Pembuatan Plat Cake Di Perusahaan Latansa Bakery dan Katering Solo. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 01-3751-2006. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Windaryati, T., Herlina., A. Nafi. 2013. Karakteristik Brownies yang Dibuat dari Komposit Tepung Gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*). Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. 1(2):25-29.
- Yuliantoro, N. 2019. Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis sebagai Pengganti Terigu. Jurnal Media Wisata. Vol. 17(1):1132-1142.