

DAFTAR PUSTAKA

- Almunifah, 2014. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Damayanti, *et all.*, 2014. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (terjemahan) Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Dewi. *Et all.*, 2015. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Diah, 2015. *Kajian teoritis, kerangka berpikir dan hipoteses penelitian*. <http://repository.unj.ac.id/2293/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022.
- Faridah, A. 2008. *Petiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan: Jakarta.
- Fellows, P. J. 2002. *Food Processing Technology, Principl And Practice*. CRC Press. England.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, Dan E. Harmayani. 2009. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group: Jakarta.
- Hartati, 2015. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Imzalfida, 2015. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Ningrum, M. R. 2012. *Pengembangan Produk Cake Dengan Subtitusi Tepung Kacang Merah. Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Nova, 2016. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Pomeranz dan shellenberger, 1971. *Kajian teoritis, kerangka berpikir dan hipoteses penelitian*. <http://repository.unj.ac.id/2293/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022.

- Purwanto, 2012. *Pengertian baking powder*. http://repository.uma.ac.id/bitstream/123456789/285/5/128110016_file5.pdf. Diakses pada tanggal 2 September 2022.
- Putri, 2014. *Margarin dan mentega*. <https://repository.unpas.ac.id/2065/13/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2022.
- Rustanto, D., C. Anam, N.H.R. Parnanto, 2018. *Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionate Dan Nipagin*. *Jurnal ilmu pangan dan hasil pertanian*. 2 (2):121-133.
- Santoso, 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sari, 2015. *Proses pembuatan sponge cake*. http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- SNI, 1994. *Margarin dan mentega*. <https://repository.unpas.ac.id/2065/13/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2022.
- Standar Nasional Indonesia. *"Tepung terigu sebagai bahan makanan."* *Badan Standardisasi Nasional* (2009): Jakarta.
- Sunyoto, A. 2011. *Budidaya Pisang Cavendish Usaha Sampingan yang Menggiurkan*. Berlian Media: Yogyakarta.
- Veranita.2012. *Cake Chiffon Rainbow (Cake Batik)*. <http://veranita-kwu2.blogspot.com/2012/05/cake-chiffon-rainbow.html?m=1>.
- Wahyuni dkk, 1988. *Margarin dan mentega*. <https://repository.unpas.ac.id/2065/13/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 29 Agustus 2022.
- Wardhany, 2014. *Kajian teoritis, kerangka berpikir dan hipoteses penelitian*. <http://repository.unj.ac.id/2293/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Pt Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Keamanan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Wirakusumah, 2015. *Kajian teoritis, kerangka berpikir dan hipoteses penelitian*. <http://repository.unj.ac.id/2293/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022.
- Yasa, 2007. *Kajian teoritis, kerangka berpikir dan hipoteses penelitian*. <http://repository.unj.ac.id/2293/3/BAB%20II.pdf>. Diakses pada tanggal 13 Juli 2022.