

DAFTAR PUSTAKA

- Aliza, Dapur. 2011. *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2019. Keju Dan Sejarah Didunia. <https://rocketchicken.co.id/info/keju-dan-sejarah-nya-di-dunia> (diakses pada 14 April 2022).
- Anonim. 2020. Cream Cheese. <http://eprints.umm.ac.id/40547/3/BAB%20II.pdf>
- Anonim. 2020. Mengenal Keju Alami Dan Keju Olahan. <https://unupurwokerto.ac.id/overviewteknologi-pangan/mengenalkejualamidankejuolahan/#:~:text=e%2DFoodtech%20Future%20%E2%80%93%20Keju%20adalah,Enzimnya%20dikenal%20dengan%20rennet.>
- Anonim. 2022. Manfaat, Khasiat, dan Kandungan gizi per 100 gram https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-tkpi&kmakan=JP003
- Anonim. Pembuatan Keju. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/27102/1/Tekno%20Pangan_Pembuatan%20keju.pdf
- Boga, Y. (2004). 35 Variasi Resep-Resep *CheeseCake*. Jakarta: Gramedia.
- Campbell, L., Raikos, V and Euston, S.R. 2005. Heat Stability and emulsifying ability of whole egg and egg yolk as related to heat treatment. *Food Hydrocolloids*.
- Dapur Aliza. 2011. *Chiffon Cake Mini*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta
- Desrosier, Norman W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Ekayani, I.A.P.H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan *Sponge Cake*. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, UNDIKSHA*, Vol. 8, No. 2, Juli 2011 : 59 – 74 ISSN 0216- 3241
- Faridah DN et al. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Faridah, A. 2008. *PATISERI JILID I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle And Practice*. CRC Press. England
- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (8th ed.). United Kingdom: Wiley.

- Soenardi,Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. Kuliner, Teori Dasar Memasak. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti Graha Ilmu. Yogyakarta : 23-37.
- Statistika Konsumsi Pangan 2017. Jurnal : Analisis Pola Konsumsi Pangan, Malang.
- Syarbini, Husin, M. 2014. *Cake Preneur*, Panduan Meningkatkan Keterampilan Dan Bekal Menjadi Pengusaha *Cake*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Syarbini, Husin, M. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Tarwotjo, Soejoeti. 2008. Dasar-dasar Gizi Kuliner. Jakarta : Grasindo.
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Hafizah, dkk. 2020. Implementasi Metode Multi-Objective Optimization On The Basic of Ratio Analysis (MOORA) Untuk Menentukan Kualitas *Cake* Terbaik Pada Aerofood Catering Service. Medan : Laporan Program Studi Sistem Informasi, STMIK Triguna Dharma.
- Hakim, M. & Abiyadun (Penyunting). (2017). Statistik Konsumsi Pangan 2017. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Harriza, A. (2004). *Sponge Cake* Selembut Kapas. Jakarta: Gramedia.
- Kirana, D. (2013). *Chifon Cake* yang Lembut. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kurniati, Eni. 2018. Uji Fisikokimia dan Sensoris *Cheese cake* dengan Penambahan Tepung Suweg. Skripsi. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Lange, Manfred dan Bogasari Baking Center. 2005. *Pastry Teori dan Resep International*. Jakarta: Gaya Favorit Press
- Nimpuno, D. (2013). 30 *Cake* Cokelat Ekonomis Tampil Istimewa. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Pane, I.S., D. Nuriani, dan I. Chayaya, 2012. Analisis Kandungan Boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) pada Roti Tawar yang Bermerek dan Tidak Bermerek yang Dijual di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2012. Jurnal Penelitian. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- P Fellows. 2000. *Food Processing Technology*. Katalogisasi Perpustakaan Inggris dalam Data Publikasi. Inggris : Hal 490-492.
- Pomeranz Y, Shellenberger JA. 1972. Bread Science and Technology. Library of Congras Catalog Card No. 95-6082. Inggris : Hal 208-209.
- Rahaju, A, dkk., 2018, Potensi Kombinasi Ekstrak Air Lemon (*Citrus limon* L) dan Natrium Bikar*cheese caket* Sebagai Larutan Pemutih Gigi (in vitro), Media Kartika, Vol.2 (1): 64-75.
- Rahmawati, Dina. 2019. Manfaat Keju Yang Lezat, Sehat Dan Bernutrisi. <https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-keju-yang-lezat-dan-menyehatkan>
- Sarwono, B. 2004. Pengawetan Dan Pemanfaatan Telur. Jakarta: Perpustakaan Biro Hukum & Humas Setjen Deptan.
- Siti Hamidah dan Sutriyati Purwati. 2009. *Patiseri*. Yogyakarta : Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.