

DAFTAR PUSTAKA

- Almunifah, M. (2014). Sifat Fungsional telur Ayam Ras dan Aplikasinya Pada Pembuatan Produk Sponge Cake. Program Sarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. (Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian)
- Astawan, M. (2008). Pisang Buah Kehidupan. [http://: www.kompas.com](http://www.kompas.com).
- Aftasari, F. (2003). Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sponge Cake Yang Ditambah tepung Bekatul Rendah Lemak. Skripsi. Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Bambang, Cahyono. (2009). Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen. Yogyakarta : Kanisius. Diakses tanggal 12 Mei 2016, dari <https://books.google.co.id/books?isbn=9792120378>.
- Clarenthia Paramita Olla. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Dewi. *et all.*, 2015. Proses pembuatan sponge cake. [http:// eprints, undip.ac .id/71179/3/BAB_II .pdf](http://eprints.undip.ac.id/71179/3/BAB_II.pdf) . Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Definisi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. JPTK. 8(2): 59-74.
- Faulina, D. R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies. (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Gisslen, Wayne. 2013. Professional Baking Sixth Edition. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Hartati, S. (2015). Formulasi tepung terigu dan labu kuning (*Cucurbita moschata* durch) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bakpao (Universitas Muhammadiyah Malang). Retrieved from <http://eprints.umm.ac.id/35849/1/jiptummpp-gdl-srihartati-42382-1-pendahul-n.pdf>
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwanti. (2009). Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- Herviza et al, (2020). Gizi dan Kesehatan. Penerbit : Yayasan Kita Menulis. Diakses pada 04 September 2022.

Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I*. CRC Press, USA.

Kompas.com, <https://www.kompas.com/food/read/2020/06/11/132222375/sejarah-banana-bread-kue-yang-jadi-tren-di-masa-pandemi?page=all>. Diakses pada 24 Agustus 2022.

Mudjajanto. (2006). Situational Analysis of Nutrition Problems in Indonesia. Available at <http://www.idpas.org/> (Verified 12 Nopember 2008)

Mashabi, M. Muhariati, dan Hamiyati. (2016). Pelatihan Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Bagi Mantan TKI di Kabupaten Subang. *Jurnal Sarwahita*. Vol.13 No.1 Th.2016

Ningrum, M. R. 2012. Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.

Nugroho, S. Sumarni dkk. (2012). Using Baking Powder as Additional Concrete Materia. Sebelas Maret University.

Nurdiani, Suwardiyono, dan Laeli Kurniasari. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel dan Waktu Perendaman Ampas Tebu Pada Peningkatan Kualitas Minyak Jelatah. Universitas Wahid Hasyim Semarang. Vol.6 No.1 Th.2021

Purwadaria, H. K. 2006. Issues and Solutions of Fresh Fruits Export in Indonesia. Department of Agricultural Engineering. Bogor Agriculture University, Indonesia.

Rafika, Taufik dkk. 2012. Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul Dalam Pembuatan Cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 35 (2) : 213 – 214

Ratih Handayani, Siti Aminah. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol.2 No.3 Th.2011

Sandjaja, dkk. 2009. Kamus Gizi : Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta : Penerbit Kompas.

Santoso, 1999. Kesehatan dan Gizi. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Sartika, Ratu Ayu Dewi. (2008). Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(4) : 154-160

Sintha, D. 2017. Pengaruh BAP dan Kinetin terhadap Pertumbuhan Tunas Pisang Barangan (*Musa acuminata L.*) secara in vitro. Studi Agroteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.

Smolin dan Grosvenor. (2000). Nutrition Science & Applications. Philadelphia : Harcourt, Inc.

Stevani, C. (2016). Penggunaan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Roti Tawar. Sekolah Tinggi

Pariwisata Bandung.

Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Suhardjo dan Clara M. Kusharto. 2006. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Suhardjo.(2006). *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: Universitas Indonesia

Suhartanto, M. R., Sobir, dan Heri H. 2012. Buku Ajar. *Teknologi Sehat Budidaya Pisang : Dari Benih Sampai Pasca Panen*. Pusat Kajian Hortikultura Tropika. LPPM-IPB. Bogor.

Sutedja, A.M., Ch. Y. Trisnawati, A. L. Candra, dan M. Advista. (2015). Karakteristik tepung kacang merah pregelatinisasi dengan metode pengeringan oven dan sangria serta efeknya pada tekstur cake non gluten. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1): 36-45.

Syarbini, M.Husni. 2013. *A-Z Bakery*. Semarang : PT Tiga Serangkai Pustaka

Tambunan, Bosvin dkk. 2015. Pembuatan Roti Tanpa Gluten dari Tepung Komposit Beras Ketan, Ubi Kayu, Pati Kentang, dan Kedelai Dengan Penambahan Hidrokoloid. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*. Vol.3 No.4 Th. 2015: 471-481.

Tjitrosoepomo, G. (2000). *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada

Turabi, E., Sumnu, G. and Sahin, S. 2010. Quantitative Analysis of Macro and Micro-structure of Gluten-Free Rice Cakes Containing Different Types of Gums Baked in Different Ovens. *Food Hydrocolloids*24(8): 755-762. University Press.

Veranita. 2012. Cake Chiffon Rainbow (Cake Batik). [http://veranita.kwu2.blogspot.com /2012 /05 /cake-chiffon-rainbow.html?m=1](http://veranita.kwu2.blogspot.com/2012/05/cake-chiffon-rainbow.html?m=1).

Wardhany, K.H. (2014). *Khasiat Ajaib Pisang*. Yogyakarta: Rapha Publishing

Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.