

DAFTAR PUSTAKA

- Aliza. (2010). *Cake Nonterigu untuk Jualan* (I. Hardiman (ed.); 1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Alma, D. (n.d.). *25 Resep Kue Paling Diminati*. Gramedia Pustaka Utama.
- Ami, E. (2015, Februari). Makin Kekinian, Ini 6 Kuliner Tradisional yang Sekarang Ngehits Lagi. *IDN Times*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/eka-amira/kuliner-tradisional-yang-sekarang-ngehits-lagi-c1c2/6>
- Arici, M., Ozulku, G., Kahraman, B., Yildirim, M. R., & Toker, S. O. (2020). The effect of taro-wheat flour and taro-gluten free flour on cake batters and quality. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-020-006565-1>
- Aufa, J. (2015, Februari). Aneka Transformasi Kue Cubit yang Manjakan Lidah. *Liputan 6*. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/2172025/aneka-transformasi-kue-cubit-yang-manjakan-lidah>
- Aviana, T., & Loebis, E. H. (2017). Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Talas dan Produk Olahannya. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 36. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v34i1.4082>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. January 2014, 12–18.
- Baidoo, E. A., Akonor, P. T., & Tortoe, C. (2014). Effect of Pre-treatment and Storage Condition on the Physicochemical Properties of Taro (*Colocasia esculenta* [L.] Schott) Flour. *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 4(4), 91–97. <https://doi.org/10.5923/j.food.20140404.01>
- Brown, A. C. (2017). *Understanding Food Principles and Preparation* (sixth). Cengage Learning.
- Cahya, H. N. (2014). *Budi Daya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat* (Flo (ed.)). Pustaka Baru Press.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). *Buku Pengelolaan Hidangan Kontinental: Dessert Hidangan Penutup* (I. Hardiman (ed.)). Gramedia Pustaka Utama.
- Diana. (2015, Februari). Kue Cubit Inovasi Jajanan Tradisional. *Antara Jabar News*. <https://jabar.antaranews.com/berita/52270/kue-cubit-inovasi-jajanan-tradisional>
- Eriyanto. (2011). *Analisis Isi: Pengantar Metodologi Untuk Penelitian Ilmu Komunikasi dan Ilmu-ilmu Sosial Lainnya* (1st ed.). Prenadamedia Group.
- Fairchild, B. (2010). *Bon Appetit Desserts*. Andrews McMeel Publishing.
- Fatimah, S. (2013). *Kue Tradisional Anti Gagal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking* (sixth). John Willey & Sons.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Pangan*, 23(1), 93–107.

- Irmadona, R. (2018). *ALL ABOUT cheese* (I. Hardiman (ed.); 1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Jaya, I. made laut mertha. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif* (F. Husaini (ed.); 1st ed.). Anak Hebat Indonesia.
- Jothi, J. S., Hashem, S., Rana, M. R., Rahman, M. R. T., & Shams-Ud-Din, M. (2014). *Effect of Gluten-free Composite Flour on Physico-chemical and Sensory Properties of Cracker Biscuits*. <https://doi.org/10.3329/jsr.v6i3.16531>
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. UB Press.
- Murtiningsih, & Suyanti. (2011). *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya* (Nina (ed.); 1st ed.). PT AgroMedia Pustaka.
- Narimawati, U., Sarwono, J., Munandar, D., & Winanti, M. B. (2020). *Metode Penelitian dalam Implementasi Ragam Analisis* (R. I. Utami (ed.); pertama). ANDI.
- Neves, L. B., Corrêa, S., & Pereira, A. (2019). Taro flour (*Colocasia esculenta*) increases testosterone levels and gametogenic epithelium of Wistar rats. *Article in Journal of Developmental Origins of Health and Disease*. <https://doi.org/10.1017/S2040174418000120>
- Ramadhani, N., Herlina, & Pratiwi, A. C. (2018). *Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak*. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Rayner, T. (2020). *Simple & Moist Cake + Step by Step*. PT Kawan Pustaka.
- Rukmana, H. R., & Yudirachman, H. H. (2015). *Untung Berlipat dari Budi Daya Talas Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research methods for business : a skill-building approach* (7th ed.). John Willey & Sons.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin (ed.); 1st ed.). IPB Press.
- Soudy, D., Delatour, P., & Grancher, D. (2010). *Effects of traditional soaking on the nutritional profile of taro flour (Colocasia esculenta L. Schott) produced in Chad*.
- Sulaiman, H. (2015). *Pengelolaan Makanan Kontinental*. Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan.