

DAFTAR PUSTAKA

- Adyansuari, I. A. (2019). Substitusi Tepung Almond Dengan Tepung Kemiri (*Aleurites Moluccana* Wild) Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 122. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p02>.
- Ai, M., F, D., A, N., & K., F. (2014). *Karakteristik Antosianin dan Profil Sensori Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) yang Dibudidayakan pada Tiga Daerah Berbeda*. Institut Pertanian Bogor.
- Amalia, A. Y. (2021). The Innovation of Making Pukis Cake with Substitution of Black Rice Flour and Black Sticky Rice Flour. *Journal HomeEc*, 16(1), 1907-5081.
- Aswan, A. (2017). *50 Resep Warisan Cake Cantik Ala Nila Chandra*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Atkinson, C., Lane, K., Farrow, J., & Barret, V. (2003). *The New Cookie Book More Than 150 Great Cookie, Biscuit, Bar and Brownie Recipes*. Washington: Hermes House. https://www.google.co.id/books/edition/The_New_Cookie_Book/W7hWuAAACAAJ?hl=id.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2021). *Hasil Pencarian - KBBI Daring*. Retrieved from kbbi.kemdikbud.go.id: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/martabak>
- Barlina, R. (2016). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3(2), 46–60. DOI : <https://doi.org/10.21082/p.v3n2.2004.46-60>.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>.
- BisnisTempo.com. (2021). *Pengusaha: 2020, Pertumbuhan Sektor Makanan dan Minuman*. Retrieved from [bisnistempo.com](https://bisnis.tempo.co/read/1419741/pengusaha-2020-pertumbuhan-sektor-makanan-dan-minuman-hanya-1-2-persen): <https://bisnis.tempo.co/read/1419741/pengusaha-2020-pertumbuhan-sektor-makanan-dan-minuman-hanya-1-2-persen>.

- Cahyana, C. &. (2015). *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Candraningsih, F. (2021). Perilaku Konsumen Makanan Tradisional Sunda (Studi Kasus di Rumah Makan Sunda Ponyo dan Bu Mimi, Kodya Bogor). . *Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor*.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea Development of Biscuit from Orange Sweet Potato Flour (Ipomoea batatas L .) and Fermented Corn Flour (Zea mays). Pangan Dan Ag.
- Dapur Anisaa. (2013). *25 Resep Kue Paling Diminati - Mousse Cake Mini*. Jakarta : Gramedia.
https://www.google.co.id/books/edition/25_Resep_Kue_Paling_Diminati_Mousse_Cake/t6peDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=0.
- DataIndustri.com. (2021). *Produk Data Petumbuhan Industri Makanan dan Minuman*. Retrieved from Dataindustri.com:
<https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>
- Detik.com. (2019, Oktober 7). *Es Podeng Enak Untuk Berbuka*. Retrieved November 26, 2021, from food.detik.com:
<https://food.detik.com/berita-boga/d-1204893/es-podeng-enak-untuk-berbuka>
- Faridah, A. (2008). *Patisseri Jilid 1 Untuk SMK*. . Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah.
- Frandsen, R. S. (2018). In-depth Seminar Unleashing The Potency of Oil Soluble Food Coloring. Foodreview Indonesia.
- Hakim, L. (2015). Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-Kebugaran. Diandra Creativ.
<https://biologi.ub.ac.id/wp-content/uploads/2018/11/E-book-Rempah-Herba-Luchman-HAkim-2016.pdf>.
- Hapsari, R. T., Trustinah, & Iswanto, R. (2015). Identifikasi Plasma Nutfah Kacang Hiaju Asal Introduksi Berdasarkan Karakter Agronomik. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman ANeka Kacang dan Umbi 2015* (pp. 483 - 488.

https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/06/64_ratri%20tri%20hapsari.pdf.
Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.

Hardoko, H. L. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknolofi Dan Industri Pangan*, 11(1), 25–32. <https://doi.org/10.1>.

KSM Tour. (2018, Oktober 18). *Es Kacang Merah Sajian Pelepas Dahaga yang Menggugah Selera*. Retrieved November 26, 2021, from ksmtour.com: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-palembang/kacang-merah-sajian-pelepas-dahaga-yang-menggugah-selera.html>

List. (2012). *Quick & Easy Asian Desserts Delicious Recipes Your Family Will Love*. Washington: Tuttle Publishing.

Lizzarni, K. (2017). *Serba-Serbi Cup Cake*. Jakarta : Noura Books.

Lolowang, T. F. (2018). Nilai Tambah Dari Usaha Pengolahan Tepung Terigu Menjadi Martabak Markobar Kota Manado. *Agri-Sosioekonomi*, 14(2), 35–44. <https://doi.org/10.35791/AGRSOSEK.14.2.2018.20130>.

MacLaunchlan, A. (1999). *The Making of Pastry Chef : Recipes and Inspiration from America's Best Pastry Chefs*. Washington: Wiley.

Marcela, I. (2018, Agustus 5). *ES KACANG MERAH» Budaya Indonesia*. Retrieved November 7, 2021, from budaya-indonesia.org: <https://budaya-indonesia.org/ES-KACANG-MERAH-1>

Miatmoko, A., Purwati, T., Rosita, N., Rijal, M. A., & Retnowati, D. (2017). Pelatihan Pembuatan Es Krim Sayuran (Melorin) Kaya Karoten Sebagai Program Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Gubeng, Surabaya. *Jurnal Layanan Masyarakat*, 1(2), 1-27. DOI : <http://dx.doi.org/10.20473/jlm.v1i2.2017.64-68>.

Migoya, & Francisco. (2012). *The Elements of Dessert*. Canada: John Wiley & Sons, Inc. <https://www.wiley.com/en-ie/The+Elements+of+Dessert-p-9780470891988>.

- Nasution, U. P. (2017). *Resep Andalan Ala Chef*. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Nimpuno, D. (2016). *Nostalgia Kue Tenong*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Novalifindy, R. (2019). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau dan Kumbu Kacang Hijau Untuk Substitusi Pembuatan Nastar. *Skripsi Universitas Negri Yogyakarta*, 1-76. http://eprints.uny.ac.id/63260/1/Halaman%20Awal_15512134002.pdf.
- Oktavianawati, P., & Erinita. (2018). Mengenal bubur tradisional nusantara | Perpustakaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa. <https://pustaka.kemdikbud.go.id/libdikbud/index>.
- P2K Unhamzah. (2021, April 4). *Es Doger*. Retrieved November 2, 2021, from [p2k.unhamzah.ac.id: https://p2k.unhamzah.ac.id/en6/1-3073-2970/es-doger_83461_p2k-unhamzah.html](https://p2k.unhamzah.ac.id/en6/1-3073-2970/es-doger_83461_p2k-unhamzah.html)
- Poerwanto, E. (2019). *Wouw, Nilai Bisnis Kedai Kopi Tembus Rp4,8 Triliun - Bisniswisata*. Retrieved from [Bisniswisata: https://bisniswisata.co.id/wouw-nilai-bisnis-kedai-kopi-tembus-rp48-triliun/](https://bisniswisata.co.id/wouw-nilai-bisnis-kedai-kopi-tembus-rp48-triliun/)
- Pokarny, J. Y. (2001). *Antioxidant in Food: Practical and Application*. Wangshinton: CRC Press.
- Pramelani, P. (2020). Faktor Ketertarikan Minuman Kopi Kekinian Terhadap Minat Beli Konsumen Kalangan Muda. *Managament Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 15(1), 121–129. <https://doi.org/10.33369/insight.15.1.121-129>.
- Prayoto, R. R., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptic Subtitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *AKPINDO ERepository*, 1–14. <http://erepository.akpindo.ac.id/index.php/erepositoryakpindo/article/view/288>.
- Purnama, T., & Sanatang. (2021). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Tepung Yang Mempunyai Serat Tinggi Untuk Bahan Baku

Pembuatan Kue Pencegahan Konstipasi Utilization of Coconut Pulp As Flour That Has High Fiber For Raw Materials For Making Cakes Preventio.

- Putra, Y. A. (2013). Pengaruh Cara Pemasakan Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dan Penambahan Jahe terhadap Karakteristik Sari Ketan Hitam sebagai Minuman Fungsional. *Skripsi. Universitas Andalas. Padang.*, 1-93. <http://repository.unand.ac.id/23721/1/Pengaruh%20Cara%20Pemasakan%20Beras%20Ketan%20Hitam%20%28Oryza%20sativa%20glutinosa%29%20dan%20Penambahan%20Jahe%20Terhadap%20Karakteristik%20sari%20Ketan%20Hitam%20Sebagai%20Minuman%20Fungsional.pdf>.
- Rahmadewi, Y. M., & Sabila, S. (2019). Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 1-10. DOI: <https://doi.org/10.12928/jfc.v2i1.1186>.
- Riawan, R., & Nova, K. (2017). Pengaruh Perendaman Telur Menggunakan Larutan Daun Kelor Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1), 1–7.
- Rock, G. (2020). *The Professional Pastry Chef: Baking Fundamentals and Pastry Recipes for Pastry Mastery*. Washinton: Smashwords.
- Romulus, M. (2021). Fenomena Kopi Susu Kekinian di Kalangan Mahasiswa USU. *Skripsi Universitas Sumatera Utara. Medan*. <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/38452/160905041.pdf?sequence=1&isAllowed=y>, 1-107.
- Rosdayani. (2018). Identifikasi Pemanis Buatan Natrium Siklamat pada Es Teler yang Dijual di Kecamatan Kambu Kota Kendari Sulawesi Tenggara. *Thesis Poltekkes Kemnkes Kendari*, 1-87. <http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/551/>.
- Sahabat Lokal. (2018, April 25). *Es Pisang Ijo, Santapan Manis Asal Makassar*. Retrieved Agustus 29, 2021, from [adira.co.id: https://www.adira.co.id/sahabatlokal/article_short/metalink/es-pisang-ijo](https://www.adira.co.id/sahabatlokal/article_short/metalink/es-pisang-ijo)

- Salim, C., Artina, V., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Pariwisata*, 6(1), 56 - 70. DOI: 10.31311/par.
- Sari, I. N. (2021). Peran Pastry dan Bakert Terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(2), 36-50. DOI : <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.21789>.
- Setiawan, R. (2016). Memaknai Kuliner Tradisional diNusantara : Sebuah Tinjauan Etis Rudi Setiawan. *Respons*, Gabriele W(01), 113–140.
<http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/response/article/download/527/194/>.
- Sijabat, M. S. (2019). Kedai Kopi, Menjanjikan Kini dan Masa Depan | GEOTIMES. <https://geotimes.id/op-ed/kedai-kopi-menjanjikan-kini-di-masa-depan/>.
- Smartpluspro. (2018). *Mengenal Lebih Dalam Tentang Cake Decoration*. Retrieved from Smartpluspro.com: <https://smartpluspro.com/articles-detail/mengenal-lebih-dalam-tentang-cake-decoration>
- Sumbarfokus. (2012, November 1). *Es Teler, Sejarahmu Dulu dan Kini*. Retrieved Agustus 19, 2021, from Sumberfokus.com: <https://www.sumbarfokus.com/berita-es-teler-sejarahmu-dulu-dan-kini.html>
- Susanti, S. (2016). *Pembuatan Produk Dessert Mousse Dengan Menggunakan Biji Barley Sebagai Pengganti Gelatine*. Batam: UIB Repository.
- Suter, I. K., Sutrisna, A. W., Agung, I. G., Yusa, N. M., & Suryawantha, I. B. (2007). Studi Pengembangan Produk Olahan dari Umbi-umbian dan Jagung dalam Rangka Diversifikasi Pangan. *Kerjasama Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali Dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Lembaga Penelitian Universitas Udayana*. Denpasar.
- Sutomo, B. (2018). *Cara Mudah Menghias Cake*. Jakarta: Dmedia. <https://books.google.co.id/books?id=uIjqLI7quscC&lpg=PP1&>

dq=Cara%20mudah%20Menghias%20Cake&pg=PP1#v=onepage&q=Cara%20mudah%20Menghias%20Cake&f=false.

Tim Ide Masak. (2020). *Resep Dessert Pilihan untuk Bisnis Boga*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

Timberlake, C., & Bridle, P. (1982). *The Chemistry of Anthocyanins*. . *Harcourt Brace Jovanovich*.

Tribunnews.com. (2021, Juni 25). *Bubur Ketan Hitam*. Retrieved November 26, 2021, from www.tribunnewswiki.com/2021/10/11/bubur-ketan-hitam

Tribunnewsiki. (2021). *Es Doger - Tribunnewswiki.com*. Retrieved from [Tribunnewswiki.com: https://www.tribunnewswiki.com/2021/04/22/es-doger](https://www.tribunnewswiki.com/2021/04/22/es-doger)

Vebriyanti, E., & Kurniawan, R. (2011). Pengaruh Komposisi Susu, Tepung Telur dan Tepung Beras Terhadap Kualitas dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 13(1), 21 - 26. DOI: <https://doi.org/10.25077/jpi.13.1.21-26.2011>.

Wahyudi, A., Utomo, W. P., Aulia, W., Burhan, R. Y., Rachimoellah, M., Martak, F., et al. (2020). Upaya Peningkatan Wiarusaha Baru di Kawasan Kejawen Gebang Melalui Pelatihan Pembuatan Es Krim Ubi Ungi. *ABDIMAS Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 24(2), DOI : <https://journal.unnes.ac.id/nju/index/php/abdimas/>.

Wakerhauser, C. (2017). *Modern French Pastry : Innovative Techniques, Tools and Design*. Beijing : Page Street Publishing Co.
https://books.google.co.id/books?id=A4BEDgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Modern+french+pastry&hl=jv&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Modern%20french%20pastry&f=false.

Wemischner, R. (2009). *The Dessert Architect*. Washington: Cengage Learning.

Widiyani, O. A. (2018). *Cinta Kuliner Indonesia*. . Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
<https://budi.kemdikbud.go.id/detil?id=71&&lang=id>.

- Wongso, E. (2021). *Ini Sejarah Kue Putu Ayu yang Populer di Asia Tenggara*. Retrieved from Terkini.id: <https://kupang.terkini.id/2020/06/15/ini-sejarah-kue-putu-ayu-yang-populer-di-asia-tenggara/>
- Yeni, I. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. *Skripsi. Universitas Negeri Padang*, 1-88. <https://media.neliti.com/media/publications/71937-ID-pengaruh-substitusi-tepung-ubi-jalar-ung.pdf>.
- Zulvi, F. (2021). Coba Buat Resep Ciamik Es Podeng, Segar Banget Moms! | Orami. <https://www.arami.co.id/magazine/resep-es-podeng/>.

