

DAFTAR PUSTAKA

- Budiarsih, D. R. (2010). Kajian penggunaan tepung ganyong (*canna edulis*. Kerr) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mie kering.
- Dana, I. M. P. D. (2020). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41-48.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43-52.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Hayuningsih, L., Sarbini, D., & Rauf, R. (2013). *Daya Pembengkakan (Swelling power) Campuran Tepung Ganyong dan Tepung Terigu terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Lestari, A. P. (2019). Pengaruh Subtitusi Pati Ganyong dan Jenis Lemak Pelapis (Layering Fat) terhadap Mutu Organoleptik Kulit Bakpia Kering. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Nurhayati, E., Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2014). Inventarisasi makanan tradisional jawa unsur sesaji di pasar-pasar tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 19(2).
- Purnama, W. A. (2021). *Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Apem Panggang Melalui Proses Kombinasi Tepung Kulit Singkong dengan Tepung Terigu* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Penelitian eksperimental menurut Margono (2010:106) dan Sugiyono (2012:107) : <http://e->

campus.fkip.unja.ac.id/eskripsi/data/swf/skripsi_mhs/bab30200005979.pdf

Rahadiansyah, M. D. (2019). Inovasi Kue Bugis Berbahan Dasar Daun Singkong. Bandung. Telkom University.

Setyaningsih, D. N., & Suryatna, B. S. (2019). Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna edulis Ker). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(1), 1-8.

Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Roti Tawar (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Wuryanto, I. H., & WH, D. I. (2022). Substitusi Pati Ganyong (Canna edulish Kerr.) dalam Pembuatan Biskuit Bangket Jahe Substitution Of Canna Starch (Canna edulis Kerr.) In Ginger Bangket Biscuit Processing. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(1), 35-47.