

DAFTAR PUSTAKA

- Ameera. (2023). Konsumsi gula berlebihan, awas kena batu ginjal. Republika. <https://ameera.republika.co.id/berita/rz13o5414/konsumsi-gula-berlebihan-awas-kena-batu-ginjal>
- Ames Boston Hotel. (2024). Pengertian dessert. <https://amesbostonhotel.com/pengertian-dessert/>
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (MOCAF) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Ayo, J. A., et al. (2018). Effect of MOCAF substitution on bread quality. *Journal of Food Science*, 83(5), 123-134. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14123>
- Banks, H. Q. (2022, August 15). Kandungan gizi yang terdapat pada telur. Heidy's Blog. <https://heidyqbanks.blogspot.com/2022/08/kandungan-gizi-yang-terdapat-pada-telur.htm>
- Bennion, E. B., & Scheule, B. (2019). *Introductory Foods* (15th ed.). Pearson.
- Bloomberg. (2018). The best pastries in Paris. Retrieved from <https://www.bloomberg.com/features/2018-paris-best-pastries/>
- Bryman, A. (2021). *Social Research Methods* (6th ed.). Oxford University Press.
- Civille, G. V., & Carr, B. T. (2015). *Sensory evaluation techniques*. CRC Press.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2023). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (6th ed.). Sage.
- Denpasar Viral. (2023, October 8). Tak hanya jadi bahan dasar membuat kue, ini 5 manfaat tepung terigu yang jarang diketahui. <https://denpasarviral.com/2023/10/08/tak-hanya-jadi-bahan-dasar-membuat-kue-ini-5-manfaat-tepung-terigu-yang-jarang-diketahui/>
- De Vuyst, L., & Neysens, P. (2022). The sourdough microflora: Biodiversity and metabolic interactions. *Trends in Food Science & Technology*, 45(1), 36-49. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.12.017>
- Faridah, A., dkk. (2021). *Patiseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Fatma, M. (2023). Yogurt: The secret ingredient for a healthy and happy life. Mama Fatma. <https://mamafatma.com/yogurt-the-secret-ingredient-for-a-healthy-and-happy-life/>
- Finani, N. I., & Putra, A. Y. T. (2023). Sosialisasi makanan bebas gluten sebagai pengganti tepung terigu untuk pencegahan diabetes dan overweight di Kampung Bulak Cumpat Srono, Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Inovasi Indonesia*, 2(3), 45-60.
- Gisslen, W. (2016). *Professional baking* (7th ed.). Wiley.
- Goinsan. (2025, February 10). Pengertian, fungsi, dan manfaat chest freezer. <https://www.goinsan.com/2025/02/pengertian-fungsi-manfaat-chest-freezer.html>

- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). *Multivariate data analysis* (8th ed.). Cengage Learning.
- Harapan Rakyat. (2023, November 2). Reaksi pembentukan garam. <https://www.harapanrakyat.com/2023/11/reaksi-pembentukan-garam/>
- Hicook Official. (2023, August 7). Fungsi oven. <https://hicookofficial.com/fungsi-oven/>
- Hoopiz. (2019, June 5). Manfaat susu bubuk full cream dalam pembuatan kue. <https://hoopiz.com/manfaat-susu-bubuk-full-cream-dalam-pembuatan-kue/>
- Inspired Pencil. (2023). Parmesan cheese grated [Photograph]. <https://ar.inspiredpencil.com/pictures-2023/parmesan-cheese-grated>
- Inspired Pencil. (2023). Scone pictures. Retrieved from <https://ar.inspiredpencil.com/pictures-2023/Scone-s>
- Labensky, S. R., et al. (2015). *On cooking: A textbook of culinary fundamentals* (5th ed.). Pearson. ISBN: 978-0-13-345855-8
- Lebot, V. (2019). *Tropical root and tuber crops* (2nd ed.). CABI Publishing.
- Lima Kilo. (2024). 7 daerah penghasil singkong terbesar di Indonesia. <https://www.limakilo.id/7-daerah-penghasil-singkong-terbesar-di-indonesia/>
- Maaz. (2023). Cara menumbuhkan jambang dengan mentega. Maaz.id. <https://maaz.id/cara-menumbuhkan-jambang-dengan-mentega/>
- Mason, L., & Brown, C. (2022). *The Taste of Britain*. HarperCollins.
- McGee, H. (2020). *On Food and Cooking* (Revised ed.). Scribner.
- NGY. (2023, October 16). Cara menggunakan timbangan makanan yang tepat. <https://www.ngy.co.id/2023/10/16/cara-menggunakan-timbangan-makanan-yang-tepat-2/>
- Nuriza, J., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., & Miranti, M. G. (2024). Pemanfaatan tepung mocaf dalam pembuatan sponge cake. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4), 13-27.
- Opara, E. L., et al. (2022). Nutraceutical potential of tropical tubers. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 70(12), 3785-3800. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.1c08321>
- Orami. (2023). Tepung mocaf. Orami Magazine. <https://www.orami.co.id/magazine/tepung-mocaf>
- Perumperindo. (2016). *Macam-macam tanaman umbi-umbian*. Retrieved from <https://www.perumperindo.co.id/macam-macam-tanaman-umbi-umbian/>
- Pikiran Rakyat. (2023). 5 daerah dengan hasil panen singkong terbesar di Jawa Barat: Produksi sampai 500 ton. <https://tasikmalaya.pikiran-rakyat.com/properti/pr-067789249/5-daerah-dengan-hasil-panen-singkong-terbesar-di-jawa-barat-produksi-sampai-500-ton?page=all>
- Purwanto, A. (2021). *Teknologi Fermentasi Pangan*. UB Press. [ISBN: 978-623-296-789-6]
- Pratita, I., Widawati, L., & Nur'aini, H. (2021). Inovasi pengolahan kue garpu dengan substitusi tepung mocaf (modified cassava flour) dan kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Agriculture*, 16(2), 80-85.

- Raysita, N., & Pangesthi, L. (2013). Pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung mocaf (modified cassava flour) terhadap tingkat kesukaan chiffon cake. *Jurnal Tata Boga*, 2(2), 1-6.
- Rosell, C. M., et al. (2023). Sustainable bakery production. *Trends in Food Science & Technology*, 131, 12-25. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.01.003>
- Roti Enak. (2024). Vanilla essence. <https://rotienak.com/vanilla-essence/>
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32-40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>
- Sahda, R. T., & Hartuti, S. (2025). The process of processing cassava into MOCAF flour: Proses pengolahan singkong menjadi tepung MOCAF. *ROCE: Jurnal Pertanian Terapan*, 2(1).
- Sayekti, R. (2023). Alternatif Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Scone*. Tugas Akhir Poltekpar NHI.
- Setiawan, E. A., & Aileen R, A. (2022). Uji Coba Pembuatan *Scones* dengan Menggunakan Tepung Ubi Ungu sebagai Substitusi Tepung Terigu (Doctoral dissertation, Podomoro University).
- SMS Perkasa. (2024, January 15). Peralatan makan dari stainless steel. <https://www.smsperkasa.com/blog/peralatan-makan-dari-stainless-steel>
- Smith, A. (2022). *A History of British Baking: From Medieval Bread to Modern Scones*. Culinary Press. [ISBN: 978-1-123-45678-9]
- Suas, M. (2023). *Modern Pastry and Bread: A Scientific Approach*. The Culinary Institute of America.
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies bebas gluten dari tepung mocaf dan substitusi tepung bekatul dengan variasi lama pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20-29.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.
- Sugiyono. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. [ISBN: 978-602-289-358-5]
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (Edisi Revisi)*. Alfabeta.
- Suryono, B. S., Adhitya, R.,. (2018). Analisis pengaruh kualitas informasi, kualitas sistem, dan kualitas pelayanan terhadap minat beli ulang.
- Taiz, L., et al. (2018). *Plant physiology and development* (6th ed.). Sinauer Associates. Tasting Table. (2023, March 10). What happens to *baking powder* when it expires? <https://www.tastingtable.com/1181247/what-happens-to-baking-powder-when-it-expires/>
- Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental. (2021). (n.p.): Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- The Spruce Eats. (2021). Perfect *Scone* recipe. Retrieved from <https://www.thespruceeats.com/perfect-Scone-recipe-435045/>

- Tulip Chocolate. (n.d.). Mengenal apa itu *Scone*: Camilan favorit untuk *afternoon tea* di Inggris. <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/mengenal-apa-itu-Scone-camilan-favorit-untuk-afternoon-tea-di-inggris>
- Wilson, C. (2021). *The Cultural History of Tea and Baked Goods*. Oxford University Press. [DOI:10.1093/oso/9780198854594.001.0001]
- Wongso, D. (2023). *Perancangan desain interior chatou de patisserie* (Doctoral dissertation, Universitas Pradit)