

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., Masyaroh, S., Sarwili, I., Purnamasari, R., & Rijaludin, C. (2022). Pemanfaatan tanaman herbal jahe menjadi minuman jahe untuk meningkatkan imunitas tubuh di era pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Saga Komunitas*, 1(1), 8-11.
- Aisyah, S., Randi, M. S., Wahyuni, I., Rosidah, I., & Hangoluan, J. H. (2025). Inovasi Cemilan Kekinian Berbentuk Cheesecuit sebagai Makanan Penutup. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 3(1), 330-337.
- Andrea, T. P., & Pramesti, D. S. (2020, December). Inovasi Rempah Pada Makanan Penutup. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 33-50).
- Cake, U. C. ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA Oleh Dendi Gusnadi Universitas Telkom.
- Dana, G., & Sonia, A. (2024). *Nutritional and Technological Properties of Functional Sugar Substitutes in Pastry Products. Applied Sciences*, 14(18), 8563.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Handayani, A. Z., Siregar, A. Z., & Lestari, A. (2022). Strategi Promosi dalam Meningkatkan Penjualan Mousse Cake pada Toko Kue Le Chic Bakehouse Medan. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 1(4), 172-177.
- Hayati, R., Luthfi, M., Mardhiah, A., Safwadi, I., Rangkuti, M. S., & Usman, U. (2025). Metode pembuatan Dalgona Coffee Dessert (DCD) menggunakan konsep BOX. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 44-49.
- Hilmi, Rafiqi Zul, Ratih Hurriyati, and Lisnawati. 2018. "No Analisis Struktur Ko-Dispersi Indikator Terkait Kesehatan, Pusat Rasa Kesehatan Subjek, Dan Lansia Yang Tinggal Di Rumah." 3(2): 91-102.
- Hunaefi, D., & Farhan, Z. M. (2021). Karakterisasi Sensori cheese tea dengan Metode check all that apply (CATA), emotional sensory mapping (ESM), dan ideal profile method (IPM). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 1-9.
- Kartikasari, I. F., Fatahudin, N., Apriliani, N. P., Rahm, A., Fatimah, S., & Yuliana, M. (2023). Inventarisasi Jenis Rempah-rempah Dipasar Tradisional Kota Palembang. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 3, No. 2, pp. 278-287).
- Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai bahan rempah dalam pembuatan inovasi makanan herbal penambah imunitas. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 6(2), 31-37.
- Maulina, L., & Sufianti, R. A. (2025). Kecenderungan Masyarakat dalam Konsumsi Produk Patiseri Sehat dan Kaitannya dengan Perkembangan Bisnis Patiseri. *Journal Scientific of Mandalika (JSM) e-ISSN 2745-5955 | p-ISSN 2809-0543*, 6(4), 988-995.
- Nabillah, S. R., Nursyamsyah, A., Purwanto, H., Faradina, A., & Ghibran, G. (2023). Pengolahan Jahe (*Zingiber Officinale*) Menjadi Puding Herbal

- Guna Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Masyarakat di Desa Pulau Rengas. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 7(2), 354-359.
- Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3565-3574.
- Wadhawan, K. (2022). Scientific principles of pastry and bakery: Understanding the chemical and physical changes during baking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100471.
- Wulandari, D. (2024). *PENGARUH INOVASI PRODUK TERHADAP VOLUME PENJUALAN PRODUK DESSERT BOX PADA TOKO AMMAZING SWEET DI FLAMBOYAN KECAMATAN MURUNG PUDAK* (Doctoral dissertation, SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI TABALONG).
- Yuliantoro, N. (2019). Inovasi Cheesecake Menggunakan Bahan Kacang Buncis sebagai Pengganti Terigu. *Media Wisata*, 17(1).
- Yuniastuti, M. C. (2020). Preferensi Konsumen Pada Ginger Milk Curd Dengan Penambahan Ascorbic Acid Dari Strawberry. *Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis-Vol*, 11(1).