

DAFTAR PUSTAKA

- AhliGiziID. (2018). *Nilai Gizi Tepung Terigu*. NilaiGizi.Com.
<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-Tepung-terigu>
- Amy. (2015). *Pastel/Empanada Panggang dan Goreng*.
<https://amynayara.wordpress.com/2015/10/07/pastelempanada-panggang-dan-goreng/>
- Andi Hermawan et al. (2016). *PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN OLAHAN MAKANANDIKELURAHAN ABADIJAYA KECAMATAN SUKMAJAYAKOTA DEPOK*. 5(11), 1-23.
- Anissa Aulia Rahmasari. (2019). *Pengertian Sauce dan Segala Jenisnya dalam Hidangan Kontinental*.
https://www.kompasiana.com/anissaauliahmasari4264/627bd435bb44864cb569cfb2/pengertian-sauce-dan-segala-jenisnya-dalam-hidangan-kontinental?utm_source=chatgpt.com
- Aprialin, J., Yeremia, M., & Natalia, N. (2021). *Uji Coba Pembuatan Kulit Pastel Dengan Menggunakan Labu Kuning*. Podomoro University.
- Arofah, F. B. (2017). *PENGARUH SUBSTITUSI MOCAF (Modified Cassava Flour) dan JUMLAH PUREE WORTEL (Daucus carota L) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK KUE LAPIS*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:114174893>
- Baking, T. (2019). *Inilah Perbedaan Flake, Choux, dan Short Pastry*.
https://titanbaking.com/articles/inilah-perbedaan-flake-choux-dan-short-pastry?srsId=AfmBOoon4zRAFYvUCyOA7ZCkkHNueia659--_JNO47l8VyRHDw6j3R4J&utm_source=chatgpt.com#
- Billina, A. S., Nugroho, D. P., & Nirwana, A. (2025). *PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI ESAI “ TREATS AND TEMPTATIONS ” TENTANG KUE PASTRY UNTUK MENINGKATKAN MINAT MASYARAKAT DI KOTA MALANG TERHADAP KUE PASTRY*. 05(02), 75-88.
- BPS. (2023). *Distribusi Perdagangan Komoditas Tepung Terigu Indonesia 2023*. 188.
 6RIQ3bUFQOXp6aWRSSjVsakZnT3lRQlVqQ0JLYnJSNXJhcEowM3B0YXh3QjZCZG9LMmFTUnRkN0lkbTlRY1hWT0xRaTZUSURUSytWTGpSSGc1M0l1d21GdGxxbTNjOTByMmN3ekVBb1dNdHlOS0hcUhzcnUzZmk2WFhERE9KNHlDTXI3YWlNcTZKVkpHNnVnTHBqN0hBRW15UGRtbWVyZkdOV2ZVMkc1aEpyZGw0ajZ5YVN5TVRQT2cyOGFlek
- Connors, R. (2022). *Pesto Rosso (Pesto Tomat yang dijemur)*.
<https://www.lamaisonfrancaise.com/en/accueil/1841-pesto-rosso.html>
- Domenica Marchetti. (2023). *What Makes a Great Pesto, According to an Expert*.
https://www.eatingwell.com/article/8046387/what-makes-a-great-pesto-according-to-an-expert/?utm_source=chatgpt.com
- Hair et. al. (2019). *Multivariate Data Analysis*, 8/E.
<https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/home/catalog/id/165894/slug/multiv>

ariate-data-analysis-8-e.html?utm_source=chatgpt.com

- Hidayati, L. N., & Sugiyono, S. (2018). Pengaruh harga, kepercayaan, keamanan, dan persepsi akan risiko terhadap keputusan pembelian sepatu Nike melalui instagram. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen (JIRM)*, 7(11).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- Kikit Azeharie. (2022). *Barang Substitusi adalah: Definisi, Ciri-Ciri, dan Contohnya*. https://majoo.id/solusi/detail/pengertian-dan-contoh-barang-substitusi?utm_source=chatgpt.com
- Kindi Dwi Fitriasari. (2016). *ANALISIS USAHA PASTEL ISI UBI UNGU DI DESA JETIS KECAMATAN CURAHDAMI KABUPATEN BONDOWOSO*. 1-23.
- KKP. (2024). *Volume Produksi Perikanan Budidaya Pembesaran per Komoditas Utama (Ton)*. <https://portaldata.kkp.go.id/portals/data-statistik/prod-ikan/tbl-statis/d/53>
- Kurniawati, F., Nengah, I., & Komalyna, T. (2021). *Pastel Tutup Daging Ayam dan Daun Kelor sebagai Pemberian Makanan Tambahan Balita Stunting di Puskesmas Dinoyo Kota Malang : Kajian Nilai Gizi , Mutu Protein dan Daya Terima Chicken and Moringa Oleifera Casserole as Supplementary Feeding Stunted Toddler i*. 2(1), 8-16.
- Lee, K.-S., Blum, D. F., Miao, L. Y., & Tomas, S. R. (2020). The creative minds of extraordinary pastry chefs: an integrated theory of aesthetic expressions - a portraiture study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32, 3015-3034. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:225374754>
- Lisa Ariska Ali & Dr. Siti Hamidah, M. P. (2020). *RED VELVET COOKIES WITH SUBSTITUTION SEAWEED FLOUR (Eucheuma cottonii) SEBAGAI CEMILAN SEHAT FOR*.
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat fisik, kimia dan organoleptik dodol hasil variasi rasio tomat dan tepung rumput laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.
- Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, E. R., Siregar, D., & Afriany, J. (2018). Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 5(1), 24. <https://doi.org/10.30865/jurikom.v5i1.567>
- Muchson, M. (2015). Accounting Research Methodology Textbook Development To Provide College Students in Accounting Subject. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Akuntansi Dan Keuangan*.
- Multiyaningsih, E. (n.d.). *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*. <https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=DCjKEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=menyatakan+bahwa+terdapat+beberapa+landasan+dalam+menentukan+ukuran+minimum+sampel+suatu+penelitian,+yaitu+sebagai+berikut:+++1.%09Jumlah+minimal+sampel+adalah+5+sampai+10+observa>

- Munandar, A., Surilayani, D., Haryati, S., Sumantri, M., Aditia, R. P., & Pratama, G. (2019). Characterization flour of two seaweeds (*Gracilaria* spp. and *Kappaphycus alvarezii*) for reducing consumption of wheat flour in Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 383. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:214064697>
- Panggabean, J. E., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Damongilala, L. J., Harikedua, S. D., & Makapedua, D. M. (2018). EKSTRAKSI KARAGINAN RUMPUT LAUT MERAH (*Kappaphycus alvarezii*) DENGAN PERLAKUAN PERENDAMAN DALAM LARUTAN BASA. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 65. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.3.2018.20642>
- Santoso, L., Adib, M., Jalal, M., & Afdholi, N. (2024). Exploring Indonesian Cuisine Ethnographically: A Fusion of Heritage and Innovation Through the Lens of Local Wisdom. *Asian Journal of Dairy and Food Research*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:271136688>
- Sari, N. S., & Kandriasari, A. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Kualitas Organoleptik Kulit Pastel*. 2(4).
- Sendari, A. A. (2025). *Resep Kulit Pastel Super Renyah dan Gurih untuk Camilan Favorit*. <http://liputan6.com/feeds/read/5861904/resep-kulit-pastel-super-renyah-dan-gurih-untuk-camilan-favorit>
- Simanjuntak, J., Sukmiwati, M., Leksono, T., Herdini, H., Syawal, H., Azizah, A., Noor, A. A. F., Yovanie, F., Nabila, F., Fazira, M. A., Farkhan, M., Nabellia, N., Hendri, P. N. S., & Anugrah, R. (2022). PELATIHAN KELOMPOK USAHA PASTEL MINI DESA PANDAU JAYA MELALUI DIVERSIFIKASI DAN FORTIFIKASI UDANG. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:274396539>
- Srihadi, T. F. (2022). *Assistance in Processing Seaweed Cultivation into Souvenir Products of South Sulawesi Province*. 6(1), 1-11.
- Sugiyono, E. I. (2014). Pengembangan bahan ajar menyimak berbasis multimedia interaktif dalam model belajar mandiri untuk sekolah menengah pertama. *Seloka: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 3(2).
- Sugiyono, P. D. (2019). metode penelitian pendidikan (kuantitatif, kualitatif, kombinasi, R&D dan penelitian pendidikan). *Metode Penelitian Pendidikan*, 67, 18.
- Sukmadinata, N. S. (2020). *Pengembangan kurikulum teori dan praktik*. Rosda.
- Suriani, N., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). *Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau*. 1, 24-36.
- Suryatna, B. S. (2015). PENINGKATAN KELEMBUTAN TEKSTUR ROTI MELALUI FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Eucheuma Cottoni*. *Teknoba*, 2(2), 18-25.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Tunggal, W. W. I., & Hendrawati, T. Y. (2015). Pengaruh Konsentrasi Koh pada Ekstraksi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) dalam Pembuatan Karagenan. *Jurnal*

Konversi, 4(1), 32-39.

Wahyudiningtyas, E. (2015). *PENGARUH JENIS CAIRAN DAN JUMLAH PUREE WORTEL (DAUCUS CAROTA) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KUE KEMBANG GOYANG*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:110375137>

Willie, M. (2024). Population and Target Population in Research Methodology. *Golden Ratio of Social Science and Education*. <https://doi.org/10.52970/grsse.v4i1.405>

Wiwin Kurniasih, I., & Bambang Nurcahya, S. (2022). Strategi Pemasaran Puff Pastry Dengan Dekorasi Kekinian Dalam Meningkatkan Omset Nc Resto. *Jurnal Perhotelan Dan Pariwisata*, 1(1), 12-22. <https://doi.org/10.59820/telpar.v1i1.22>