

DAFTAR PUSTAKA

- [1] I Anisyaroh, N. (2021). *Analisis Preferensi Konsumen terhadap Produk Sorbet di Kalangan Remaja*. Universitas Negeri Semarang.
- [2] McKenney, R. (n.d.). Classic tiramisu recipe. Retrieved from <https://www.bakingbasics.com>
- [3] Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2007). Sensory evaluation techniques (4th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- [4] Winarno, F. G. (2002). Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [5] Bullock, S., James, M., & Harper, L. (2020). Consumer preference for natural sweeteners in frozen desserts. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 42-50. <https://doi.org/10.1016/j.jfst.2020.01.005>
- [7] Diani, L. (2021). *Eksplorasi Gelato sebagai Alternatif Dessert Modern*. Jurnal Kuliner Indonesia, 5(2), 23-31.
- [8] Erudus. (2023). What is Tiramisu? Traditional Ingredients and Origins. <https://erudus.com/blog/foodfacts/what-is-tiramisu>
- [9] Fadhila, N. (2022). *Pengaruh Teknik Emulsifikasi terhadap Tekstur Mousse Cokelat*. Jurnal Teknologi Pangan, 13(2), 55-63.
- [10] Farr, J. (2021). *Tiramisu: A Journey Through Italy's Beloved Dessert*. *Epicurean Journal*, 19(4), 78-82.
- [11] Ferdian, R., & Wijaya, A. (2020). *Adaptasi Kuliner Internasional dengan Bahan Lokal di Indonesia*. Jurnal Gastronomi Nusantara, 8(1), 12-20.
- [12] Gusnadi, R., Taufik, R., & Baharta, A. (2021). *Persepsi Masyarakat terhadap Singkong sebagai Pangan Tradisional di Era Modern*. Jurnal Pangan Lokal, 6(1), 34- 42.

- [13] Hamidah, L. (2016). *Inovasi Dessert Dingin Berbahan Alami*. Dalam N. Anisyaroh (Ed.), *Inovasi Produk Kuliner Berbasis Lokal* (pp. 112-117). Semarang: Penerbit UNNES.
- [14] Hartanti, D., Miftahudin, & Hartati, N. (2018). *Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Bahan Alternatif dalam Produk Bakery*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(3), 99- 107.
- [15] Herawati, R. (2018). *Potensi Diversifikasi Produk Singkong di Pasar Modern*. *Jurnal Ketahanan Pangan*, 7(1), 15-21.
- [16] Journal UMPR. (2022). *Kendala Inovasi Produk UMKM Berbasis Singkong*. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 10(2), 40-48.
- [17] Journals UBMG. (2021). *Akses Teknologi dalam Pengolahan Umbi Lokal oleh UMKM*. *Jurnal Teknologi Terapan*, 5(1), 25-31.
- [18] Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong dan Produk Turunannya*. Bandung: Penerbit Widya Padjadjaran.
- [19] La Cucina Italiana. (2020). *The True Origins of Tiramisu*. <https://www.lacucinaitaliana.com/italian-food/what-is-tiramisu-origin>
- [20] McKenney, M. (n.d.). *Ladyfingers and Their Role in Classic Tiramisu*. *Culinary Heritage Series*. Diakses dari <https://culinaryheritage.org>
- [21] Nurhayati, S. (2022). *Peningkatan Nilai Tambah Singkong melalui Diversifikasi Produk Pangan*. *Jurnal Pangan Inovatif*, 3(2), 60-67.
- [22] Pangestuti, R., & Syamsir, A. (2010). *Karakteristik Fisikokimia Tepung Singkong sebagai Substitusi Tepung Terigu*. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 5(2), 45-52.
- [24] Pitasaribudi, R., Aulia, N., & Ramadhani, E. (2020). *Produksi Cokelat Praline Berbasis Kakao Lokal*. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 4(1), 11-18.
- [24] Putri, M. A., & Hidayat, N. (2022). *Inovasi dessert box pandan berbasis tepung singkong untuk pangan tanpa gluten*. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 7(1), 31-39.

- [25] Restaurant365. (2020). *Challenges of Using Imported Ingredients in Local Kitchens*. <https://restaurant365.com/blog/imported-ingredients-challenges>
- [26] Schatten, V. (2024). *Tiramisu: The Layered Legacy of Italian Cuisine*. *World Pastry Journal*, 18(1), 6-14.
- [27] Smith, J. A., & Brown, K. (2020). *Consumer behavior in digital marketing*. *Journal of Marketing Research*, 57(3), 45-60.
<https://doi.org/10.1000/j.jmr.2020.003>
- [28] STIKOM Bali. (2023). *Keterbatasan Teknologi UMKM dalam Pengolahan Singkong*. *Jurnal Inovasi Daerah*, 6(2), 88-95.
- [29] Sundoro, H. (2022). *Permasalahan Umur Simpan Singkong dalam Rantai Pasok Industri Makanan*. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 10(2), 21-28.
- [30] Taffarello, M. (2021). *Tiramisu Origins: Treviso's Culinary Legacy*. *Gastronomia Italiana*, 9(3), 33-39.
- [31] Tidd, J., & Bessant, J. (2014). *Managing innovation: Integrating technological, market and organizational change* (5th ed.). Wiley.
- [32] Unimus. (2023). *Strategi Penyimpanan Singkong untuk Industri Skala Rumah Tangga*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 14-22.