

DAFTAR PUSTAKA

- Adonis, R., & Silintowe, L. (2021). Analisis tampilan produk kuliner tradisional. Jakarta: Penerbit Gizi Sehat.
- Asyifa, M., & Natalia, R. (2022). Analisis kandungan gluten dan serat pada churros kombinasi tepung ubi ungu dan tepung beras sebagai alternatif camilan bebas gluten. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 5(2), 45-52.
- Betari, N., & Ismayani, F. (2020). Churros: Inovasi makanan tradisional ke bentuk modern. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 8(1), 22-30.
- Cokroaminoto, M. (2009). Metodologi Penelitian dan Orisinalitas Ilmiah. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Connie, A., dkk. (2023). Uji sensoris dan sifat kimia churros berbahan tepung labu kuning dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 10(1), 15-24.
- Diva, A., dkk. (2023). Inovasi olahan churros ubi untuk meningkatkan gizi dan ketahanan pangan masyarakat desa Dagangan Kecamatan Parengan. *Jurnal Gizi Terapan*, 7(1), 10-18.
- Fadila, A. (2021). Panduan uji organoleptik produk makanan. Bandung: Akademia Kuliner Press.
- Fajar, R., dkk. (2013). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(3), 130-138.
- Food and Agriculture Organization. (2006). Food Security Policy Guidelines. Rome: FAO.
- Gisslen, W. (2013). Professional baking (6th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

- Gita, D., & Willma, A. (2021). Pastry dan Bakery dalam Dunia Perhotelan. *Jurnal Hospitaliti Terapan*, 6(2), 55-60.
- Gusnadi, D. (2017). Teknik Pengolahan Roti dan Kue. Bandung: Telkom University Press.
- Hendrasty, H. (2013). Dasar-Dasar Ilmu Pangan. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hui, Y. H., Corke, H., De Leyn, I., Nip, W. K., & Cross, N. A. (2008). Bakery products: Science and technology. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Juhartini, T. (2021). Uji hedonik terhadap preferensi konsumen produk makanan berbahan lokal. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 3(1), 40-46.
- Katadata. (2024). Tren impor gandum Indonesia bahan utama pembuat tepung terigu. Retrieved from <https://databoks.katadata.co.id/>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Mahmud, R. (2020). Kelapa dan kontribusinya terhadap pembangunan pertanian berkelanjutan. *Jurnal AgriEnergi*, 4(2), 21-28.
- Melda, S. (2020). Pengaruh substitusi tepung terhadap rasa dan warna produk makanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 2(1), 18-25.
- Midayanto, D., & Yuwono, A. (2014). Pengaruh tekstur dan uji sensorik produk berbahan lokal. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 5(2), 44-50.
- Mubarik, F. (2015). Potensi bahan pangan lokal dalam mendukung ekonomi pedesaan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 7(3), 33-41.
- Nur Alam, S. (2017). Gula dan Penerapannya dalam Industri Patisserie. Surabaya: Gizi Universitas Press.
- Ronie, M. E., & Hasmadi, M. (2022). Factors affecting the properties of rice flour: A review. *Food Research*, 6(6), 1-12.
- Yu, T., Jing, S., Jiaxin, L., Aixia, W., Mengzi, N., Xue, G., & Litao, T. (2024). Effects of milling methods on rice flour properties and rice product quality: A review. *Rice Science*, 31(1), 33-46.