

DAFTAR PUSTAKA

- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Definisi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. *JPTK*. 8(2): 59-74
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., and Ghosh, J.S., 2014, Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* Roxb on Growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus (Staphylococcus) aureus*, *International Food Research Journal* 21(1):421-423
- Handayani, R dan S. Aminah. 2011. Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut 74–(*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Pangan dan Gizi* 2(3): 67
- Hidayat, S., Sri, Wahyuni, dan Sofia, Andalusia, 2008, *Seri tumbuhan obat berpotensi hias*, PT Elex media komputito, jakarta, hal. 71
- Hui, Y. H. 2006. *Hand Book of Food Science, Technology, and Engineering* Volume 1 CRC Press, Boca Raton.
- Subagjo, A. (2007). *Majemen pengolahan kue dan roti*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Sutedja, A.M., Ch. Y. Trisnawati, A. L. Candra, dan M. Advista. 2015. Karakteristik tepung kacang merah pregelatinisasi dengan metode pengeringan oven dan sangria serta sefeknya pada tekstur cake non gluten. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1): 36-45.
- Syarbini, M. Husin. 2013. *Refrensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai
- SNI, 1992. *Kadar Air Bolu Kukus*: Jurnal Universitas Muhamadiyah Malang.
- Turabi, E., Sumnu, G. and Sahin, S. 2010. Quantitative Analysis of Macro and Micro structure of Gluten-Free Rice Cakes Containing Different Types of Gums Baked in Different Ovens. *Food Hydrocolloids* 24(8): 755-762