

DAFTAR PUSTAKA

- Pergikuliner, (2022, Juli 1). 5 Alasan Dessert Box Sangat Viral dan Digemari. <https://pergikuliner.com/blog/5-alasan-dessert-box-sangat-viral-dan-digemari>
- Dinas Kominfo, (2021, Agustus 18). Indonesia Penghasil Singkong Terbanyak Keempat di Dunia. <https://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/indonesia-negara-penghasil-singkong-terbanyak-keempat-dunia>
- Kompas.com, (2020, April 29). Santan Murni Vs Santan Instant Mana Yang Lebih Baik. <https://travel.kompas.com/read/2020/04/29/155701227/santan-murni-vs-santan-instan-lebih-baik-pakai-yang-mana>
- Suci, Okdivia P dan Wiwik Gusnita, (2022, Agustus). Quality Beef Rendang With The Use Of Fresh Coconut Milk And Instant Coconut Milk. https://www.researchgate.net/publication/370767040_Quality_Beef_Rendang_With_The_Use_Of_Fresh_Coconut_Milk_And_Instant_Coconut_Milk
- Aulia Aufan Abdurrahman, Annis Kandriasari, & Rusilanti. (2021, November 25). Pengaruh Penggunaan Cairan (Susu UHT, Santan Segar, dan Santan Instan) pada Pembuatan Macaroni Schotel Terhadap Daya Terima Konsumen. <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/boga/article/view/20582>
- Tulip Chocolate. Mengenal Sponge Cake. <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/mengenal-sponge-cake>
- Ivana Okta (2019, Maret 17). Agar Sponge Cake Mengembang Sempurna Begini Rahasiannya. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3914199/agar-sponge-cake-mengembang-sempurna-begini-rahasiannya>
- Khansa Amira, (2022). Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Tepung Terigu Protein Tinggi, Sedang, Kecil. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/#:~:text=Tepung%20terigu%20adalah%20tepung%20yang,roti%2C%20mie%2C%20dan%20pasta.>
- Febi Anindya Kirana, (2020, Maret 02). Ini Kegunaan Daun Pandan Dalam Berbagai Masakan. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4191935/ini-kegunaan-daun-pandan-dalam-berbagai-masakan>
- Husnul Abdi (2023, Juni 23). 6 Perbedaan Margarin dan Mentega Dalam Membuat Kue , Penting Diketahui. <https://www.liputan6.com/hot/read/5309434/6-perbedaan-margarin-dan-mentega-dalam-membuat-kue-penting-diketahui>
- Endah Wijayanti (2024, Maret 12). 5 Fungsi Butter dalam Membuat Kue, Sudah Tahu?. <https://www.fimela.com/food/read/3723231/5-fungsi-butter-dalam-membuat-kue-sudah-tahu>
- Gumilar (2015). Bab II Landasan Teori. <https://repository.widyatama.ac.id/server/api/core/bitstreams/dbc82bcc-ff3c-45c5-9ddb-73ddd26a14bf/content>
- Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur (2012, Juni 07). Telur adalah sumber nutrisi terbaik dan termurah. <https://disnak.jatimprov.go.id/web/posts/read/691-telur-adalah-sumber-nutrisi-terbaik-dan-termurah>
- Filma. Materi Encyclopedia : Susu Cair. <https://filmapro.co.id/material/susu-cair>
- Ajeng Fajrianti (2021, Januari 24). 11 Jenis - jenis Susu. <https://cairofood.id/11-jenis-jenis-susu/>
- Lesaffre, (2023, Mei 11). Peran Garam dalam Pembuatan Roti. <https://lesaffre.co.id/id/role-of-salt-in-breadmaking/>

- Halodoc, (2023, November 23). Baking Soda dan Baking Powder Ketahui Perbedaan dan Manfaatnya. <https://www.halodoc.com/artikel/baking-soda-dan-baking-powder-ketahui-perbedaan-dan-manfaatnya>
- Diego Anggi. Jenis-Jenis Singkong : Menjelajahi Ragam Varietas. <https://www.biotifor.or.id/jenis-jenis-singkong/>
- Sidik, (2024, Januari 18). Segudang Manfaat Rutin Mengonsumsi Singkong. <https://www.madaninews.id/21289/segudang-manfaat-rutin-mengonsumsi-singkong.html>
- Tara Shabilla, (2021). Pendahuluan : Latar Belakang Santan Kelapa. <http://repository.unika.ac.id/25799/2/16.II.0131-Tara%20Shabilla-BAB%20I%20a.pdf>
- S-Gala.com, (2023, Juni 30). 11 Rekomendasi Santan Instant Kualitas Terbaik 2023. <https://www.s-gala.com/blog-post/rekomendasi-santan-instan>
- UNIMUS, (2013, Juli). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>
- PT Sasa. Komposisi Santan Cair. <https://www.sasa.co.id/our-products/view/santan-cair>
- Nazhifa Salsabila, 2016. Pembahasan Santan Kelapa cair. <https://www.sasa.co.id/our-products/view/santan-cair>