

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, N., M. Monica, dan F. Fatati. 2023. Pengaruh penambahan ragi tempe terhadap kualitas fisik tepung putih telur itik. In Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan). 2 (1): 69-75.
- Buckle, K.A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Cicilia, S. E., T. D. Tuju, dan M. M. Ludong. 2021. Pengaruh substitusi tepung wortel (*daucus carota* L) terhadap kualitas sensoris, fisik, dan kimia *chiffon cake*. Jurnal Teknologi Pertanian (*Agricultural Technology Journal*). 12 (2): 73-79.
- Damayanti, D. A., W. Wahyuni, dan M. Wena. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik *chiffon cake* berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. Teknologi dan Kejuruan. 37 (1).
- Darojat, D. 2010. Manfaat penambahan serat pangan pada produk daging olahan. Jurnal Pangan Dan Gizi Vol 1(2). Food Review, 5(7), 52–53.
- Dewi, N. S., E. Julianti, dan Z. Lubis. 2015. Evaluasi pengaruh penggunaan bahan pengganti telur (egg replacer) pada pembuatan cake. Jurnal Rekayasa Pangan dan Peranian. 4 (4): 441-447.
- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan sponge cake. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, 8(2): 59-74.
- Evanuarini, H., dan Nidhal, H. A. (2024). Kualitas Fisikokimia pada Bubuk Putih Telur Ayam Menggunakan Karagenan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 26(1), 38-44.
- Fadilah, A. A., dan Hertamawati, R. T. 2021. Perbaikan kualitas kimiawi tepung kuning telur ayam dengan fermentasi kuning telur menggunakan ragi tempe. In animpro: *Conference of Applied Animal Science Proceeding*. 123-129.
- Firdausa, A. R. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas *Chiffon Cake*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 15 (1).
- Gaspersz. 1991. Teknik analisis dalam penelitian percobaan. *Tarsito*. Bandung.
- Gusnadi, D. 2023. Penggunaan Bubuk Matcha Sebagai Bahan Tambahan *Flourless Sponge Cake*. *Innovative: Journal Of Social Science Research*. 3 (3): 7424-7433.
- Hajrah, N. A., A. Hintono, dan V. P. Bintoro. 2019. Daya kembang, kadar air, morfologi crumb dan mutu organoleptik *sponge cake* yang dibuat dengan penambahan enzim g-4 amilase. Jurnal Teknologi Pangan, 3 (2): 7-12.
- Hamidah, H. 2021. *TA: karakteristik cheesecake dengan metode au bain marie di cv jaya bakery lampung (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung)*.

- Handayani, R., D. J. Hermanto, dan A. G. Lowena. 2022. Pengaruh penambahan tepung kedelai kuning sebagai fat replacer dalam pembuatan sponge cake [the effect of adding yellow soybean flour as a fat replacer in the production of sponge cake]. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 6 (2): 151-161.
- Hansang, N. M., M. I. Taroreh, dan L. E. Luluhan. 2022. Beberapa Cara Penghambatan Reaksi Pencoklatan Enzimatis pada Tepung Pisang Goroho (*Musa sp.*) dan Aplikasinya pada Kue Bolu. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*. 13 (1): 26-33.
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur terhadap sifat fisik, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan bubuk instan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan metode *foam mat drying*. *Jurnal Kesehatan*, 7(1): 1-8.
- Hertamawati, R. T., dan A. Muhammad, 2020. Perbaikan kualitas tepung putih telur ayam ras dengan fermentasi menggunakan ragi tempe. *Conference Proceeding Series*. 1: 167-171.
- Isiming, M., N. Qisti, R. Rukmelia, dan A. N. Inayah. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Pembuatan Cupcake. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 11 (2): 198-205.
- Kamilah, S. 2015. Pengaruh substitusi tepung tiwul tawar instan terhadap sifat organoleptik *chiffon cake*. *Ejurnal Boga*. 3 (4): 49-56.
- Kurniawan, R., S. Juhanda, D. A. Wibowo, dan I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia; 2014 Mar 5; Yogyakarta, Indonesia. Yogyakarta: Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Yogyakarta. hlm 1-7.*
- Lestari, T. A., A. Jumiono, M. Z. Fanani, dan S. Akil. 2022. Proses Pengolahan Telur Beku. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. 4 (1): 35-39.
- Melianti, S., T. Ulfah, R. Adiputra, A. A. Quddus, A. Fizriani, dan H. Hariadi. 2021. Mie kering dengan substitusi tepung telur ayam ras (*Gallus gallus domesticus*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*. 3 (02): 87-96
- Nahariah, E. A. dan R. Malaka. 2010. Karakteristik fisikokimia tepung putih telur hasil fermentasi *Saccharomyces cereviceae* dan penambahan sukrosa pada putih telur segar. *JITP*. 1 (1): 37-38.
- Nusa, I. M., Suarti, B., dan Marbun, R. A. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. *Agrium*, 20 (3), 211-221.

- Ockerman, H. W. 1978. Source Book of Food Scientist. The Avi Publishing Company, Inc. Wesport, Connecticut
- Rahmawati, N., Saati, E. A., dan M. Wachid. 2020. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode Foam Mat Drying. *Food Technology and Halal Science Journal*, 3(1), 88-101.
- Riyada, D. 2022. Mempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap beberapa karakteristik tepung telur. *Agritekhn (Jurnal agribisnis dan teknologi pangan)*. 2 (2): 136-145.
- Rizal, F., C. Anwar, S. Syarwan, dan M. Mulizar. 2024. April. Analisis Eksperimental Penggunaan Kapur dengan Campuran Putih Telur (*Bio-Cement*) sebagai Bahan Pengikat pada Campuran Mortar. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*. 7 (1): 132-137.
- Romantica, E., Thohari, I., dan L. E. Radiati. 2017. *Effect on fermentation time to water content, rendement, foaming capacity and foaming stability of pan drying egg powder*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. hal, 1-8.
- Sharma and Gaurav. 2003. *Digital Color Imaging Handbook (1.7.2 ed.)*. CRC Press Boca Raton, Florida.
- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*. 35 (3): 177-181.
- Triawati, N. 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari Daya Buih, Stabilitas Buih, Daya Koagulasi dan Daya Kembang Sponge Cake (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya)*.
- Usda. 2011. *Food Safety and Inspection. Sheel Eggs from Farm to Table*.
- Wulandari, Z., dan I. I. Arief. 2022. Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10 (2): 62-68.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan kualitas telur*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.