

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S., G. Priyanto., B. Hamzah., B. Santoso., dan R. Pambayun. 2014. Pengaruh lama pengukusan terhadap kualitas sensoris kue delapan jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(2): 79-88.
- Akbar, N. I. 2013. Karakteristik tepung telur berdasarkan jenis ragi dan lama fermentasi yang berbeda. Program studi sistem, sistem Pertanian Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makassar.
- Arbowati, J. L., S. Mulyani dan A. Hintono. 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik *sponge cake*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1): 27-34.
DOI: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v20i1.2680>
- 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.
- Charismata, K. C. 2016. Pengaruh jenis telur dan konsentrasi tween 80 terhadap karakteristik tepung telur dengan metode *foam mat drying*. Fakultas Teknik Unpas.
- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Efisiensi penggunaan telur dalam pembuatan *sponge cake*. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8(2):13-18.
DOI: <https://doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v8i2.2853>
- Fadilla, N., A. Yulfina., Y. A. D. Saputri., D. A. Ratnaningsih., S. I Noorlaily., D. P. Sari dan A. Asikin. 2022. Analisis nilai gizi dan mutu mikrobiologis formula enteral tinggi protein (ftp30) berbahan dasar tepung putih telur. *Temu ilmiah nasional persagi*, 4(1): 167-176.
- Handayani, R., S. Aminah dan A. Suyanto. 2014. Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Euचेuma cottonii*). *Jurnal pangan dan gizi*, 2(1):20-32
- Indriaty, F., dan Y. F. Assah. 2015. Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap kualitas minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*. 7(1): 49-61.
- Ismail, H. Hanif and H. Evanuarini. 2023. Kualitas *angle cake* dengan penambahan tepung jahe merah ditinjau dari kadar lemak, total kalori, gula reduksi dan total gula. sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- i organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai fikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- miono., M. Z. Fanani dan S. Akil. 2022. Proses pengolahan telur Ilmiah Pangan Halal, 4(1): 35-39.



- Mleko, S., H. G. Kristinsson., Y. Liang., M. P. Davenport., W. Gustaw dan M. Tomczynska-Mleko. 2010. Rheological properties of angel food cake made with pH unfolded and refolded egg albumen. *LWT-Food Science and Technology*. 43(9): 1461-1466. DOI : <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.11.007>
- Mukti, A. B., A. D. Widayanti dan N. Prasastono. 2021. Pengaruh penggunaan sari buah strawberry terhadap penampilan, tekstur, aroma, warna dan rasa sebagai pengganti air mineral dalam pembuatan *churros*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. 17(1): 1-10. DOI: <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.137>
- Nelsiana, H. 2017. Mutu fisik dan organoleptik *angel food cake* yang dibuat dari tepung putih telur ayam hasil lama desugarisasi yang berbeda.
- Ramadhani, F., dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1): 38-47.
- Ramadhani, N., H. Herlina dan A. C. P. Ratiwi. 2018. Perbandingan kadar protein telur pada telur ayam dengan metode spektrofotometri vis. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6(2): 53-56. DOI: <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Ranandhyta, A. 2022. Pengembangan produk *angel food cake* dengan whipping protein alternatif pengganti putih telur. *Journal of Food Processing and Preservation* 34(1): 411-425. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2008.00284.x>
- Rini, H. 2016. Pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan. Lambung Mangkurat University Press. Pusat Pengelolaan Jurnal dan Penerbitan Unlam. Banjarmasin
- Santosa, R. S. S., dan A. P. Santosa. 2021. Rendemen, daya buih, waktu rehidrasi dan warna tepung putih telur yang dibuat menggunakan metode *freeze drying* dengan lama fermentasi berbeda. In prosiding seminar nasional teknologi agribisnis peternakan (stap). 8(1):509-514.
- Simon, S., E. Abustam dan M. I. Said. 2014. Karakteristik fungsional tepung putih telur yang dikeringkan dengan *freeze dryer* pada suhu dan ketebalan berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makasar.
- Singh, A., D. J. Geveke., D. R. Jones dan E. D. Tilman. 2019. Can acceptable quality angel food cakes be made using pasteurized shell eggs? The effects of mixing factors on functional properties of angel food cakes. *Food Science and Nutrition*, 7(3): 987-996. <https://doi.org/10.1002/fsn3.911>
- Suciati, F., N., Mukminah dan D. Triastuti. 2022. Pengaruh Penambahan Putih Telur Terhadap pH, Densitas, Stabilitas Emulsi dan Warna Mayonnaise. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 10(2), 144-154.
- Syainah, E. 2012. Pengaruh penambahan *Saccharomyces cerevisiae* pada pengolahan tepung berbagai jenis telur terhadap mutu tepung. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah* (3): 177-181. DOI: <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v35i3.45>
17. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk al Pangan dan Agroindustri, 5(2): 1-10
- shari dan D. Rosyidi. 2019. Evaluation of pasteurized chicken egg on n, stability foam and coagulation and volume of sponge cake. *Animal aculty*, 1-11.



- Wahyudi, V. A., S. A. Anjarsai dan M. Wachid. 2022. Kajian efektivitas temperatur dan waktu proofing (*Saccharomyces cerevisiae*) terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologi, dan organoleptik roti manis. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 7(1): 4640-4655.
- Yang, H. Y., M. Y. Kim., J. Y. Kim., J. Y. Shim., J. Y. Imm dan K. H. Park. 2009. Effects of egg white manufacturing conditions on the physicochemical and sensory properties of angel food cakes. Korean journal of food science and technology, 41(2) : 167-172. <https://doi.org/10.1177/1077727X00292003>
- Yuliani, R., S. Dida dan N. E. Nastiti. 2020. Celebrity cake branding as the initiators of nowadays cake. Jurnal ASPIKOM. 5(1): 176-187.

