

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, Fatika dkk. (2020). Karakteristik sponge cake dengan perlakuan penambahan pasta bit, Jurnal Argotek Vol. 7. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Diponegoro Semarang.
- Arief, Abd Rachman. (2005). Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ashton, Chris. (1999). Food and Beverage. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Bagyono. (2012). Pariwisata & Perhotelan. Bandung : Alfabeta.
- Chaiya, *et al.* (2020). *Quality of Batter and Sponge Cake Prepared from Wheat-Tapioca Flour Blends*. Bangkok Thailand: Fakultas Agro-Industri, Universitas Kasetsart
- Ekayani, I. A. P. H. (2015). Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge cake, Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Vol 8.
- Elida. (2012). Peralatan Pengolahan Makanan. Padang: Ilmu Kesejahter Keluarga Universitas Negeri Padang: Jurnal Teknobuga.
- Firdausa, Ambar Rizqi. (2020). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap kualitas chiffon cake. Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta
- K, Wardhani. (2014). “Selalu Gagal Membuat Kue? Mungkin Ini Penyebabnya”, [Online]. Available: <https://www.tribunnews.com/lifestyle/>
- Livianca. (2018). Apa Bedanya Sponge Cake, chiffon Cake dan Butter Cake?. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Meilita, Qisthi. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap

Karakteristik Cookies. Tugas Akhir, Prodi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan: Indoneisa.

Minantyo, Hari. (2011). Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta : Graha Ilmu

Nesya, Tresia. (2017). Pengaruh Suhu Oven Terhadap Pemanggangan Kue Sus. Skripsi. Prodi PKK. Universitas Negeri Padang: Indonesia.

Noviatasari, *et al.* (2016). Peranan *Pastry Section* Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta, Jurnal Khasanah Ilmu Vol. 7. Yogyakarta : Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta.

Nunung. (2009). Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue dan Roti. Jaka Demedia: Jakarta.

R. M. Astuti. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa , Aroma dan Tekstur.

Ruaida, Wirnelis Syarif. (2010). Job Sheet Pastry. Padang: Ilmu Kesejahtera Keluarga Universitas Negeri Padang.

Sani NA, Taip FS, Kamal SM and Aziz N. (2014). *Effects of temperature and airflow on volume development during baking and its influence on quality of cake. Journal of Engineering Science and Technology 9.*

Sari, *et al.* (2015). Pengaruh Peningkatan Mutu Produk Pastry Terhadap Kepuasan Tamu di The Royal Restaurant Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, Jurnal Pariwisata Indonesia, Vol. 10. Surakarta : Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta.

Suwantoro, Gamal. 2002. Dasar-Dasar Pariwisata. Jakarta. ANDI: Yogyakarta.

Syamsul, Rijal. 2000. Pengertian Dapur. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

- Ureta MM, Olivera DF and Salvadori VO. (2016). *Baking of sponge cake: Experimental characterization and mathematical modelling. Food and Bioprocess Technology* 9
- Wayne, Gisslen. 2016 “*Basic Baking Principles,*” in *Professional Baking*, 7th ed. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Wijayanti, *et al.* (2014). Standar Operasional Reservation Section di Cakra Kusuma Hote Yogyakarta. Yogyakarta: Jurnal Khasanah Ilmu Vol. V No.2.
- Winarno, *et al.* 2015. Peran Kinerja Pastry dalam Menghasilkan Produk Berkualitas di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. Yogyakarta: Jurnal Khasanah Ilmu Vol. IV No.1 Maret 2013.
- Yang, *et al.* (2010). *Effects of sucrose on egg white protein and whey protein isolate foams: Factors determining properties of wet and dry foams (cakes).* *Food Hydrocolloid* 24: 227–238.
- Yulianto, *et al.* (2016). Peranan *Pastry Section* Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta, Jurnal Khasanah Ilmu Vol. 7. Yogyakarta : Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta.