

PENGEMBANGAN KUE CUBIT SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG



SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Tata Boga

Oleh:
Ine Aruni Yustiani
2106907

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2025

PENGEMBANGAN KUE CUBIT SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

Oleh:

Ine Aruni Yustiani

2106907

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
Memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga
FPTI UPI

© Ine Aruni Yustiani 2025

Universitas Pendidikan Tata Boga

September 2025

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak
ulang difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis

INE ARUNI YUSTIANI
PENGEMBANGAN KUE CUBIT SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd., M.Si.
NIP. 19780716 200604 2 004

Pembimbing II



Drs. Karpin, M.Pd.
NIP. 19640710 199303 1 001

Mengetahui
Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si.
NIP. 19700811 199802 2 002

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ine Aruni Yustiani

NIM : 2106907

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

Judul Karya : Pengembangan Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

[Bandung, 24 Agustus 2025]



Tanda tangan: _____

(Ine Aruni Yustiani)

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala, atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga skripsi yang berjudul “Pengembangan Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung” dapat diselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada junjungan Nabi Besar Muhammad SAW, beserta keluarga, sahabat, dan para pengikutnya hingga akhir zaman.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia. Dalam prosesnya, tidak selalu mudah; ada lelah yang datang, ada waktu yang terasa panjang, bahkan keraguan yang sempat hadir. Namun, semua itu terbayar berkat doa, dan dukungan semangat dari orang-orang terdekat. Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, baik secara moral maupun material, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini menjadi bukti bahwa setiap perjuangan, sekecil apa pun, akan selalu berharga. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ai Mahmudatussa'adah S.Pd., M.Si. dan Bapak Drs. Karpin M.Pd. selaku dosen pembimbing. Terima kasih telah meluangkan waktu, memberikan arahan, koreksi, dan motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memfasilitasi berjalannya kegiatan penyelesaian studi jurusan.
3. Ibu Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si., Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd., dan Ibu Prof. Dr. Cica Yulia, S.Pd., M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran kepada peneliti, sehingga penelitian yang dilakukan dapat menjadi lebih baik lagi dari sebelumnya.
4. Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si. selaku dosen Pembimbing Akademi, atas perhatian dan arahnya selama masa studi penulis.

5. Seluruh dosen dan staf program studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Pendidikan Indonesia, atas ilmu, dukungan, dan fasilitas yang telah diberikan selama penulis menempuh pendidikan.
6. Chef Sobur, Chef Ricky, Chef Setiaji, Chef Gilang, dan Chef Nilam selaku panelis ahli yang telah memberikan waktu, tenaga dan kesempatan untuk melengkapi penelitian penulis dengan masukan dan saran.
7. Kedua orang tua tercinta Ibu Popong Astuti dan Ayah M. Yusuf Effendi yang senantiasa memberikan doa, dukungan, dan kasih sayang tanpa henti. Dalam setiap proses, tantangan, dan kebimbangan yang penulis hadapi, kehadiran dan doa tulus dari orang tua menjadi kekuatan utama yang menguatkan hati penulis untuk terus melangkah. Terima kasih atas segala pengorbanan, kesabaran, dan perhatian yang diberikan dengan penuh cinta. Tak lupa kepada ketiga kakak, Yustiana Amini, M. Yustiadi Akmaluddin, Pratama Budi Wijayanto yang selalu memberikan dukungan dan doanya. Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan kesehatan, kebahagiaan, dan keberkahan.
8. Syakira official dan rekan-rakan mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2021, atas kebersamaan, dukungan, dan semangat belajar bersama selama masa perkuliahan.
9. Saiki Kusuo, Tamaki dan kawan-kawannya sebagai karakter fiksi yang dengan sifat unik dan sifat yang selalu senang telah menjadi sumber hiburan dan inspirasi tak terduga dalam proses penyusunan skripsi ini.
10. Seluruh pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan berlipat ganda dari Allah SWT.

Bandung, Agustus 2025

Penulis

ABSTRAK

Kue cubit merupakan jajanan tradisional yang populer di Indonesia dengan rasa yang manis dan tekstur yang lembut, namun masih bergantung pada tepung terigu sebagai bahan utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kue cubit dengan substitusi tepung jagung sebagai alternatif pengganti sebagian tepung terigu. Desain penelitian yang digunakan adalah menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Penilaian mutu sensori dilakukan dengan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) dan uji organoleptik yang melibatkan 5 panelis ahli. Atribut yang dianalisis meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan uji coba produk kue cubit tepung jagung dilakukan sebanyak empat kali menggunakan 100% tepung jagung dalam penggunaannya. Hasil resep standar kue cubit tepung jagung yaitu tepung jagung 24,5%, gula pasir 14,2%, telur ayam 16,3%, kuning telur 6,5%, margarin 12,7%, susu cair 21,2%, *Baking powder double acting* 0,8%, *Vanila essence* 0,5%, dan meses 3,3%. Hasil uji QDA oleh 5 panelis menunjukkan karakteristik produk memiliki bentuk yang bulat mengembang, warna kuning kecokelatan, aroma dan rasa yang khas dari pencampuran bahan-bahan yang digunakan. Tepung jagung dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue cubit untuk menghasilkan produk dengan karakteristik sensori yang baik.

Kata Kunci: Kue Cubit, substitusi, Tepung Jagung

ABSTRACT

Pinch cake is a popular traditional snack in Indonesia with a sweet taste and soft texture, but it still relies on wheat flour as its main ingredient. This study aims to develop cubit cake by substituting corn flour as an alternative to replace part of the wheat flour. The research design used is an experimental method with a quantitative approach. Sensory quality assessment was conducted using the Quantitative Descriptive Analysis (QDA) method and organoleptic testing involving five expert panelists. The attributes analyzed included shape, color, aroma, texture, and taste. The results of the study showed that the corn flour cubit cake product was tested four times using 100% corn flour. The standard recipe for corn flour cubit cake is as follows: corn flour 24.5%, granulated sugar 14.2%, chicken eggs 16.3%, egg yolks 6.5%, margarine 12.7%, liquid milk 21.2%, double-acting baking powder 0.8%, vanilla essence 0.5%, and chocolate chips 3.3%. The results of the QDA test by 5 panelists showed that the product characteristics include a round, puffed shape, a yellowish-brown color, and a distinctive aroma and taste from the mixture of ingredients used. Corn flour can be used as a substitute for wheat flour in the production of corn flour cakes to produce products with good sensory characteristics.

Keywords: *Corn flour, Pinch Cake, Substitute*

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kue Cubit	5
2.1.1 Pengertian dan Sejarah Kue Cubit	5
2.1.2 Karakteristik Kue Cubit	6
2.1.3 Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Kue Cubit	7
2.1.4 Peralatan dan Fungsi dalam Pembuatan Kue Cubit	13
2.1.5 Proses Pembuatan Kue Cubit	20
2.2 Tepung Jagung	23
2.2.1 Karakteristik Tepung Jagung	24
2.2.2 Kriteria dan Faktor yang Mempengaruhi Tepung Jagung	25
2.3 Pengembangan Produk	26
2.4 Substitusi	27
2.5 Uji Organoleptik	28
2.5.1 Metode Pengujian QDA (Quantitative Descriptive Analysis)	28
2.5.2 Panelis	29
2.6 Penelitian Terdahulu	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
3.1 Desain Penelitian	33
3.2 Partisipan	33
3.3 Populasi Dan Sampel	34
3.3.1 Populasi	34
3.3.2 Sampel	34
3.4 Instrumen Penelitian	35
3.5 Prosedur Penelitian	36
3.6 Tahap Penelitian Produk Kue Cubit	37
3.6.1 Analisis Resep Produk Kue Cubit Original	37
3.6.2 Tahap Uji Coba Resep Awal Kue Cubit (<i>Starting Recipe</i>)	38

3.6.3 Tahap Pengembangan Produk Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung..	38
3.6.4 Uji QDA dan Organoleptik oleh Panelis Ahli	38
3.6.5 Analisis Data Uji QDA (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>)	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Hasil Penelitian	40
4.1.1 Formula Produk Kue Cubit Original melalui Analisis Resep.....	40
4.1.2 Formula Produk Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung	49
4.1.3 Karakteristik Sensori Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung.....	57
4.2 Pembahasan Penelitian.....	64
4.2.1 Formula Kue Cubit Original melalui Analisis Resep	64
4.2.2 Formula Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung	66
4.2.3 Karakteristik Sensori dari Kue Cubit Substitusi Tepung Jagung Sesuai Kategori Bentuk, Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur.....	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	71
5.1 Simpulan	71
5.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karakteristik Tepung Jagung Kuning Varietas Lokal.....	24
Tabel 3.1 Partisipan.....	34
Tabel 3.3 Bahan Pembuatan Kue Cubit	36
Tabel 3.4 Alat Pembuatan Kue Cubit	37
Tabel 4. 1 Starting Recipe Kue Cubit Original	42
Tabel 4. 2 Hasil Uji Coba Kue Cubit Original.....	43
Tabel 4. 3 Rata-Rata Penilaian Hasil Uji Coba Produk Kue Cubit Original	45
Tabel 4. 4 Hasil Formula Resep Kue Cubit Original	48
Tabel 4. 5 Hasil Uji Coba Produk Kue Cubit Tepung Jagung	50
Tabel 4. 6 Penilaian Sampel KCTJ3	52
Tabel 4. 7 Penilaian Sampel KCTJ4	54
Tabel 4. 8 Rata-Rata Penilaian Panelis Ahli Per-Atribut.....	58
Tabel 4. 9 Tabel Selisih Penilaian Sampel.....	59
Tabel 4. 10 Formula Kue Cubit Tepung Jagung	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung Terigu	7
Gambar 2.2 <i>Baking Powder</i>	8
Gambar 2.3 Soda Kue	9
Gambar 2.4 <i>Vanilla Essence</i>	10
Gambar 2.5 Telur Ayam	11
Gambar 2.6 Gula Pasir	12
Gambar 2.7 Margarin	12
Gambar 2.8 Susu Cair	13
Gambar 2.9 Timbangan Digital.....	14
Gambar 2.10 <i>Mixing Bowl</i>	14
Gambar 2.11 Mangkuk Kecil.....	15
Gambar 2.12 Sendok Takar.....	15
Gambar 2.13 Spatula.....	15
Gambar 2.14 Gelas Takar	16
Gambar 2.15 Saringan.....	16
Gambar 2.16 Cetakan Kue Cubit	17
Gambar 2.17 <i>Balloon Whisk</i>	17
Gambar 2.18 <i>Ladle</i>	18
Gambar 2.19 Alat Pengait Kue Cubit	18
Gambar 2.20 Kuas.....	19
Gambar 2.21 Serbet.....	19
Gambar 2.22 Kompor Gas	19
Gambar 2.23 Piring saji (gerabah)	20
Gambar 2.24 Wadah Mika Plastik	20
Gambar 2.25 Pemanggangan Kue Cubit.....	22
Gambar 2.26 Penyajian Kue Cubit pada Piring Saji (Gerabah).....	22
Gambar 2.27 Penyajian Kue Cubit di Wadah Mika Plastik.....	23
Gambar 2.28 Tepung Jagung	23
Gambar 4. 1 Grafik Uji Coba Kue Cubit Original	46
Gambar 4. 2 Grafik Uji Coba KCO2 (Kue Cubit Original kedua)	46
Gambar 4. 3 Spider Web Uji Coba Produk Starting Recipe Kue Cubit Original ..	47
Gambar 4. 4 Grafik Kue Cubit Tepung Jagung Uji Coba Ke-3 (KCTJ3).....	53
Gambar 4. 5 Grafik Uji Coba Kue Cubit Tepung Jagung Keempat	55
Gambar 4. 6 Grafik Perbandingan Produk KCTJ3 dan KCTJ4	57
Gambar 4. 7 Spider Web Uji QDA Kue Cubit Tepung Jagung	58
Gambar 4. 8 Perbandingan Bentuk KCO2, KCTJ3, dan KCTJ4	59
Gambar 4. 9 Perbandingan Tekstur KCO2, KCTJ3, dan KCTJ4	60
Gambar 4. 10 Perbandingan Warna KCO2, KCTJ3, dan KCTJ4.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 SK Pembimbing 1 dan 2	78
Lampiran 2 Format Uji Deskriptif Panelis Ahli.....	79
Lampiran 3 Analisis 10 Resep Kue Cubit Original	84
Lampiran 4 Rekap Hasil Uji Quantitative Descriptive Analysis (QDA).....	91
Lampiran 5 Dokumentasi Pembuatan Kue Cubit Original	94
Lampiran 6 Dokumentasi Bahan Pembuatan Kue Cubit Tepung Jagung.....	96
Lampiran 7 Dokumentasi Proses Pembuatan Kue Cubit Tepung Jagung.....	97
Lampiran 8 Dokumentasi Uji QDA Panelis Ahli	99
Lampiran 9 Biodata Penulis	100

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, A. R. (2022). *Alternatif Penggunaan Tepung Kulit Manggis sebagai Pengganti Sebagian Tepung Gandum Jenis Medium dalam Pembuatan Kue Cubit* [Politeknik Pariwisata NHI Bandung]. <http://repository.poltekipar-nhi.ac.id/id/eprint/1155>
- Akashi, N. U. (2024). 7 Jenis Gula untuk Membuat Kue Lengkap dengan Fungsinya. DetikJogja. <https://www.detik.com/jogja/kuliner/d-7279022/7-jenis-gula-untuk-membuat-kue-lengkap-dengan-fungsinya>
- Al Jannah, A. M. (2022). *Ketahui Apa Saja Manfaat Margarin untuk Kue!* Global Solusi Ingredia. <https://globalsolusiingredia.com/blog/ketahui-apa-saja-manfaat-margarin-untuk-kue?>
- Alam, M. G. P., Suardy, S., & Fadilah, R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Mutu Kue Cubit. *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 55–68. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26858/jptp.v5i0.8559>
- Amanto, B. sigit, Atmaka, W., & Rachmawati, D. (2011). Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Instan Di Dalam Kemasan Plastik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 74–83. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/13568/11312>
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya* (Vol. 4, Nomor 1, hal. 1–23).
- Anandita, A. (2016). *Pembuatan Kue Cubit dengan Tepung Beras sebagai Substitusi Tepung Terigu* [Institut Pariwisata Trisakti]. https://library.iptrisakti.ac.id/index.php?p=show_detail&id=2357&keywords=
- Anderson, T., Ari Yusasrini, N. L., & Kartika Pratiwi, I. D. P. (2023). Evaluasi Profil Sensori Kopi Gayo Aceh Berbagai Merek yang Dijual di Marketplace Menggunakan Metode Analisis Deskriptif Kuantitatif. *Itepa: Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan*, 12(2), 309–322.
- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1), 1–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.47134/pjpp.v2i1.3307>
- Artistiana, N. R. (2019). *Bisnis Patiseri yang Menggiurkan* (L. Antika & A. Rahmawati (ed.)). Penerbit Duta.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2>
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*.
- BPS. (2025). *Produksi jagung pipilan*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/03/2412/pada-2024--luas-panen-jagung-pipilan-mencapai-2-55-juta-hektare--produksi-jagung-pipilan-kering-dengan-kadar-air-14-persen-pada-2024-sebanyak-15-14-juta-ton.html>
- Budiarti, A. E., Ansharullah, & Karimuna, L. (2017). Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays* L.) terfermentasi terhadap karakteristik organoleptik dan

- nilai gizi cake tulban. *J Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3), 508–519.
- Buffington, A. C. (2021). *All About Recipes Part I*. <https://extension.unr.edu/publication.aspx?PubID=4643>
- Christianti, G. N. (2016). *Uji Coba Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Nangka dalam Pembuatan Kue Cubit*. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Dargahi. (2016). *Evaluate amount of baking soda and salt in bakeries of Songhor city*.
- Deviani, A. Y. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau pada Tepung Terigu terhadap Mutu Organoleptik, Kadar protein, dan Daya Terima Kue Pukis sebagai Makanan Anak Sekolah* [Poltekkes Kemenkes RI Padang]. [http://repositoryperpustakaanpoltekkespadang.site/id/eprint/749/1/Skripsi_AnnisaYosveniaDeviani\(192210653\).pdf](http://repositoryperpustakaanpoltekkespadang.site/id/eprint/749/1/Skripsi_AnnisaYosveniaDeviani(192210653).pdf)
- Dhita. (2019). *Perbedaan Soda dan Baking Powder*. Fibercreme.com. <https://fibercreme.com/soda-kue-baking-soda-dan-baking-powder-sudah-tahu-bedanya/>
- Djazuli, R. A., Jumadi, R., & Febrianto, B. (2024). *Pengembangan Produk Pangan*. UMG Press. http://eprints.umg.ac.id/11246/1/Pengembangan_Produk_Pangan.pdf
- Dwi Pratiwi, N., Wijanarka, A., & Widiyany, F. L. (2021). Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Serat Pangan Kue Cubit dengan Pencampuran Okra dan Garut. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1), 785–794. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/profood.v7i1.192>
- Ermanja, M. (2023). *Tips Menggunakan Telur dalam Beragam Resep Kue*. Global Solusi Ingredia. <https://globalsolusiingredia.com/blog/tips-menggunakan-telur-dalam-beragam-resep-kue>
- Faridah, A., Jannah, R., & Marlis, M. (2020). Organoleptic Analysis of The Honeycomb Cake (Kue Sarang Semut). *Food Science and Technology*, 3(1), 24–32. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25139/fst.v0i0.2682>
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortilla Corn Chips deangan Variasi Larutan Alkali pada Proses Nikstamalisasi Jagung. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 22–34.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. https://resources.escoffier.edu/textbooks/gisslen/professional_baking7th.pdf
- Gwirtz, J. A., & Casal Garcia, M. N. (2014). Processing Maize Flour and Corn Meal Food Products. *Annals Of The New York Academy Of Sciences, Technical Considerations for Maize Flour and Corn Meal Fortification in Public Health*, 66–75. <https://doi.org/10.1111/nyas.12299>
- Hardiman, I. (Ed.). (2012). *Resep Favorit untuk Usaha Kue dengan Cetakan Khas*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hasbiana, N., & Wahyuningtyas, N. K. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner*. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. <https://buku.kemdikbud.go.id>
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif & Mixed Methode* (C. S. Rahayu (Ed.)). Hidayatul Quran Kuningan.
- Hunaefi, D., & Ulfah, F. (2019). Pendugaan Umur Simpan Produk Pastry dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA) dan Metode Arrhenius. *Mutu*

- Pangan, 6(2), 72–78.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/28078>
- Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. (2024). Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Kriastuti, D., & Afifah, C. A. N. (2016). *Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia Buku Ajar*.
- Kusumawati, R., & Putra, W. S. (2017). *101 Resep Jajan Pasar Tradisional Yang Istimewa*. C.V Andi Offset.
- Larasati, R., Mariani, & Ridawati. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik. *Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(24), 544–555. <https://doi.org/https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9749>
- Maharani, D., & Fibrianto, K. (2015). Implementasi Content Analysis Dalam Eksplorasi Sensori Lexicon Susu Pasteurisasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1567–1572.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.7.1.1-10>
- Mawati Warasi, Y. (2022). *Cara Menilai Kualitas Tepung*. cairofood.id. https://cairofood.id/bagaimana-cara-menilai-kualitas-tepung-terigu/?srsltid=AfmBOoqIYDObOZfnx1ggI2XVrryNBd5IaX_CpttQN6TU2JhKUa8h4uqI
- Mentari, A. E. (2023). *5 Cara Cek Telur Segar atau Busuk, Mudah Dilakukan di Rumah*. Kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2023/05/15/121300475/5-cara-cek-telur-segar-atau-busuk-mudah-dilakukan-di-rumah>
- Muhandri, T., Zulkhaiar, H., Sabarna, & Nurtama, B. (2012). Komposisi Kimia Tepung Jagung Varietas Unggul Lokal dan Potensinya untuk Pembuatan Mi Jagung menggunakan Ekstruder Pencetak. *Jurnal Sains Terapan*, 2(1), 11–18. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jstsv.2.1.11-18>
- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel éL Royale Bandung. *Akomodasi Agung*, 8(1), 49–58.
- Nugraha, A. (2020). *Uji Coba Tepung Pisang sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Cubit* [Institut Pariwisata Trisakti]. https://library.iptrisakti.ac.id/index.php?p=show_detail&id=7999&keywords
- Nurchayani, E. (2020). *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Kue Cubit Dengan Penggunaan Pewarna Alami Daun Binahong (Anredera cordifolia)*. Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.
- Ollyvetty Meilani, E., Kencana Putra, I. N., & Timur Ina, P. (2023). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Karakteristik Kue Cubit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1),

26. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i01.p03>
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry & Kue Kering*. PT Kawan Pustaka.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan S, G. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. UNDIP Press Semarang.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2023). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023* (S. Wahyuningsih (Ed.)). https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statsitik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf
- Rahadiyanti, A. (2020). *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. Ahligizi.id. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>
- Rahmawati, D., Andarwulan, N., & Lioe, H. N. (2015). Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA) Development of Taste and Aroma Attributes for Mayonnaise by Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 80–87. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/19891/pdf>
- Ramadhani, Z. O., Dwiloka, B., & Pramono, Y. B. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa Acuminata* L.) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang, dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 80–85. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.22471>
- Raura, A. E. (2021). *Uji Coba Substitusi Tepung Jagung sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Sarang Semut*. Institut Pariwisata Trisakti.
- Rochliana, J. T., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung dan Jenis Tepung Jagung pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau dari Sifat Organoleptik. *journal Boga*, 7(2), Hal 168-177.
- Rosyad, B. (2020). *Eksperimen Pengaruh Tepung Jagung Kuning (Zea Mays) dan Terigu terhadap Kualitas dan Kandungan Beta Caroten Cookies* [Universitas Negeri Semarang]. <https://lib.unnes.ac.id/41110/1/5401413088.pdf>
- Sachriani, & Mariani. (2024). Karakteristik Kimia dan Kualitas Organoleptik Produk Madeleine Cake Substitusi Tepung Jagung Sebagai Diversifikasi Bahan Pangan Lokal. *Sains Terapan*, 5(1), 55–61.
- Sendari, A. A. (2023). *Beda Maizena dengan Tepung Jagung, Jangan Salah Pakai*. Liputan6. <https://www.liputan6.com/hot/read/5282140/beda-maizena-dengan-tepung-jagung-jangan-salah-pakai?page=4>
- Setyawan, H. (2022). Baking soda dan Baking powder. Elkimkor. <https://elkimkor.com/2022/04/26/baking-soda-vs-baking-powder/>
- Siregar, B. L., & Ismawati, R. (2025). Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan Ekstrak Bunga Telang terhadap Daya Terima Kue Cubit sebagai Jajanan yang Mengandung Antioksidan Universitas Negeri Surabaya , Indonesia. *Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 3(1), 129–145.
- Sjarifuddin, S. (2022). *Pemanfaatan Tepung Biji Durian dalam Pembuatan Kue Cubit*. Institut Pariwisata Trisakti.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering. *Jurnal*

- Litbang Pertanian*, 28(2), 63–71.
- Sufiat, S. (2019). *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Administrasi Dilengkapi dengan Metode R&D*. cv. Alfabeta.
- Syafrina, H. (2023). *Memilih Alat Masak dengan Bahan Teflon*. <https://paltv.disway.id/read/6924/mengapa-memilih-alat-masak-dengan-bahan-teflon-lebih-unggul-daripada-aluminium>
- Tegowati, Martoatmodjo, G. W., Kalbuadi, A., Ismail, K., Idayati, F., & Rukmana, A. Y. (2024). *Pengembangan Produk*. Eureka Media Aksara. [https://repository.stiesia.ac.id/id/eprint/7286/1/Buku Pengembangan Produk.pdf](https://repository.stiesia.ac.id/id/eprint/7286/1/Buku_Pengembangan_Produk.pdf)
- Umardini, T. (2022). *Kue Cubit alias Poffertjes Camilan Asal Belanda, Nostalgia Jajanan Anak-anak SD*. Katakini. <https://www.katakini.com/artikel/64380/kue-cubit-alias-poffertjes-camilan-asal-belanda-nostalgia-jajanan-anak-anak-sd/>
- Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Wulansari, P. D. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Jagung (Zea Mays L.) sebagai Bahan Komposit Tepung Terigu terhadap Kualitas Choux Pastry Kering*. Universitas Negeri Semarang.
- Yulianto, A. A., & Alhamdi, F. (2022). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kardus dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity. *Jurnal Hasi Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 01(01), 59–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.47233/jppie.v4i1.336>
- Yusup, F. (2018). Uji Validitas dan Realibitas Instrumen Penelitian. *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1), 17–23. https://www.researchgate.net/publication/327699726_Uji_Validitas_dan_Reliabilitas_Instrumen_Penelitian_Kuantitatif/fulltext/5b9fb09ea6fdccd3cb5ed355/Uji-Validitas-dan-Reliabilitas-Instrumen-Penelitian-Kuantitatif.pdf