

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Z. A., Rosida, D. F., Priyadarshini, R., Safeyah, M., & Lestari, W. D. (2024). Peran Inovasi Untuk Mendorong Umkm (Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah) Bidang Ekonomi Kreatif.
- Asiah, N. (2024). *Cerdas Mengelola Kebun Hingga Sampai Dapur*. Universitas Bakrie Press.
- Dapur Mamaku. (Susanti E 2017). Bolu Kemojo khas Riau. *Cookpad*. <https://cookpad.com/id/r/2954259>
- Deva, I. G. S., & Juniarta, P. P. (2023). Kualitas sirup berbahan dasar daun pandan wangi. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(1), 40-54.
- Erniza, Y. (2019). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhiperilaku Konsumenpadabolu Kemojoal-mahdi Pekanbaru* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Fadli, M., Muliati, R., & Erwin, M. S. (2025). Perancangan Board Game Sebagai Media Edukasi Pengenalan Kuliner Khas Riau Untuk Anak-anak. *Menulis: Jurnal Penelitian Nusantara*, 1(2), 212-218.
- Fitriani, A. (2022). *Variasi resep bolu kukus tradisional Indonesia*. Surabaya: Lestari Media.
- Hafizah, N., Syahnandra, A., & Hendra, J. (2024). STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS BOLU KEMOJO DI BENGKALIS. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen dan Syariah*, 3(2), 150-159.
- Juliana, E. E., & Rahmayanti, D. D. A. (2024). PENGOLAHAN SAWI HIJAU MENJADI MIE HIJAU YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI DI DESA TANJUNGSARI KECAMATAN TANJUNGSARI KABUPATEN SUMEDANG. *Sadeli: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 1-5.
- Lestari, E. (2021). UPAYA OPTIMALISASI PENERAPAN NILAI-NILAI PANCASILA DALAM MENGHADAPI PANDEMI COVID-19 SEBUAH TINJAUAN LITERATUR. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 1(4), 293-303.
- Mardatillah, A. (2021). Keunggulan Bersaing Berkelanjutan Berbasis Kapabilitas Etnik Modal Manusia.
- Mardatillah, A. (2021). Keunggulan Bersaing Berkelanjutan Berbasis Kapabilitas Etnik Modal Manusia.

- Masyhuri, A., & Ilhami, A. (2023). Analisis Bolu Kemojo sebagai Makanan Kearifan Lokal Pekanbaru. *Sosietas: Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 13(2), 124-129.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Nurcholis, J., Vira, A., Buhaerah, B., & Syaifuddin, S. (2021). Efek Pupuk Organik Cair (POC) Kulit Pisang Kepok terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Hijau (*Brassica rapa* var. *parachinensis* L.). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(01), 25-33.
- Putri, A. (2021). *Teknik dasar pembuatan chiffon cake*. Jakarta: Pustaka Boga Nusantara.
- Putri, N., Santosa, B., & Lestari, R. (2022). *Ensiklopedia dessert internasional*. Yogyakarta: Penerbit Gizi Kuliner.
- Rahayu, D. (2020). *Sponge cake: Teori dan praktik*. Yogyakarta: Cita Rasa Publishing.
- Roihan, A. (2021). *Identifikasi Klorofil Dan Senyawa Bioaktif Sayuran Microgreens Pakcoy Merah (Brassica Rapa L. Ssp. Chinensis (L.)) Terhadap Berbagai Warna Led Dan Konsentrasi Natrium Klorida (NaCl)* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Sari, A. (2021). *Teknik dasar pembuatan pastry*. Jakarta: Penerbit Cipta Rasa.
- Sudargo, T., Wahyuningtyas, R., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., & Putri, S. R. (2022). *Budaya Makan dalam Perspektif Kesehatan*. UGM PRESS.
- Wilujeng, S. (2024). Upaya Meningkatkan Nilai Kandungan Gizi pada Minuman Kekinian Boba dengan Memanfaatkan Kandungan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pandan Wangi (*Pandanus marylifolius* Roxb). *Prioritas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(01), 14-19.
- Wulandari, D., & Rahayu, F. (2020). *Pengolahan pastry dan bakery*. Bandung: Pustaka Kuliner Nusantara.
- Wulandari, S. (2019). *Teknik pembuatan butter cake untuk pemula*. Bandung: Gizi Kuliner Press.
- Wulandari, O., & Ayu, A. (2018). *UTILIZATION OF GUAR GUM AND JACKFRUIT SEED FLOUR ON LOW FAT BROWNIES PRODUCT* (Doctoral dissertation, UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG).