

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyi Fitri. 2020. Pengaruh Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) Dan Umur Simpan. Skripsi. Program Studi Sarjana Terapan. Gizi Dan Dietetika. Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Amanah Yuni Safaratul, Sya'di Yunan Kholifatuddin, Dan Handarsari Erna. Tanpa Tahun. Kadar Protein Dan Tekstur Pada Tempe Koro Bungk Dengan Substitusi Kedelai Hitam. Jurnal Pangan Dan Gizi Vol. 9 No. 02 (69-78). Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Anwar Muhamad Afifudin, Windarti Wiwik Siti Dan Diniyah Nurud. 2016. Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dengan Penambahan Maizena Dan Tepung Beras. Jurnal Agroteknologi Vol. 10 No. 02 (2016). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Arbi Armein Syukri. Tanpa Tahun. Pengenalan Evaluasi Sensori. Diunduh tanggal 9 Juli 2022.
- Arif Dede Zainal, Cahyadi Wisnu Dan Firdhausa Adinda Sarah. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) terhadap Karakteristik Roti Manis. Universitas Pasundan. Bandung.
- Chandra Feriana. 2010. Formulasi SnackBar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Shorgum Bicolor*), Tepung Maizena, Dan Tepung Ampas Tahu. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Daud Ahmad, Suriati, Nuzulyanti. Tanpa Tahun. Kajian Penerapan Faktor Yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Politeknik Negeri Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Desiliani, Harun Noviar, Dan Fitriani Shanti. Tanpa Tahun. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering Dalam Pembuatan Snack Bar. Universitas Riau. Riau.

- Dika Nurkistin. 2018. Pembuatan Cookies Bebas Gluten dari Campuran Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Sifat Kimia. Skripsi Thesis. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Diniyah Nurud, Wahyu Fatimah, Dan Subagio Achmad. 2019. Karakteristik Premiks Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.7 No.3 : 25-36. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Fransisca. 2010. Formulasi Tepung Bumbu dari Tepung Jagung dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan. FATETA. IPB. Bogor.
- Hardiyanti, Kadriman, Dan Rais Muhammad. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Dalam Pembuatan Cookies. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol.2 (2016) : 123-128. Program Studi Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Hidayat Fauzan Rahmatul. 2017. Karakteristik Pati Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dari Jenis Singkong Cimanggu dan Kaspro. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Ilhamzen. 2013. Statiska Parametrik Part 5 Uji ANOVA Satu Arah (One-Way ANOVA) Menggunakan Program SPSS, Free Learning. 2021.
- Istinganah Miftakhul, Rauf Rusdin, Dan Widyaningsih Endang. 2017. Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. Jurnal Kesehatan, ISSN 1979-7621, Vol. 10, No. 2. Surakarta.
- Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Trunojoyo Madura. Madura.
- Khodijah. S, Inriyani, Dan Mursyid. Tanpa Tahun. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sifat Organoleptik Fetucini. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.

- Lamusu Darni. Tanpa Tahun. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Sebagai Upaya Difersifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan 3 (1) 9-15. Luwuk.
- Nafi' Ahmad, Diniyah Nurud, Dan Hastuti Febriani Tri. Tanpa Tahun. Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Teknik Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L*) Termodifikasi Yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan. Universitas Jember. Jember.
- Nugraha Rahma Agniya. Tanpa Tahun. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. AGRIPA. 2019. Vol. 4, No. 2: 94-106.
- Nurhayati, Novijanto Noer, Dan Yulianti Faizah. Tanpa Tahun. Karakteristik Sensori dan Kesesuaian Atribut Mutu Cookies Kedelai-Pisang Sebagai Pangan Darurat. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Normasari Ratna Yunita. 2019. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies
- Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi Samsul, Dan Normaidah. 2019. Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. Jurnal Ilmu Farmasi Vol.10. No.2. Program Studi Farmasi Fakultas MIPA. Universitas Lambung Mangkurat.
- Oktaviana Anik Solekhah, Hersoelistyorini, Dan Nurhiahjah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Oktavia Lourent Maria, Pratiwi I Desak Putu Kartika, Dan Arihantana Ni Made Indri Hapsari. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) dan Maizena Terhadap Karakteristik Cookies. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Puspitasari Vernanda Alvionita. Tanpa Tahun. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Penambahan Sari Kurma. Jakarta.

- Pramadi Indra Agustanugraha, Rejeki Fungsi Sri, Rahayuningsih Tri, Dan Wedowati Endang Retno. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut Dengan Penambahan Maltodekstrin Pada Pengolahan Cookies. Jurnal Agroteknologi Vol.13 No. 02. Surabaya.
- Rakhmalinda Fika, Yakin Ahma Ainul, Yuniati Dewi, Nurjannah Ade Ira. 2014. Penentuan Kadar Air Dan Kadar Abu Dalam Biskuit. Program Studi Pendidikan Kimia. Fakultas Ilmu Pengetahuan Dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Rangkuti Nurhamidah. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies. Universitas Negeri Padang. Padang.
- Shalihah Ghita Nadhirah. 2018. Analisis Daya Terima Pizza Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Acceptance Analysy Of Pizza Cookies With Mocaf Based Ingredients). Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol 7, No.2. Jakarta.
- Suardana I Wayan, Dan Swacita Ida Bagus Ngurah. 2015. Food Hygiene. Universitas Udayana. Denpasar.
- Tarwendah Ivani Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Utomo Lois I.V.A, Nurali Erny, Dan Ludong Maya. Tanpa Tahun. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminate*). Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Yasinta Ulfi Nihatuzzahro, Dwiloka Bambang dan Nurwanto. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (3). Universitas Diponegoro. Semarang.
- Zakaria. 2013. Rancangan Acak Lengkap. Universitas Samudra. Aceh.