

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 2011. *Biskuit*. SNI 01-2973-2011. BSN, Jakarta.
- [BNS] Badan Standar Nasional. 2010. *Gula Kristal*. SNI 3140.3-2010. BSN, Jakarta
- [BNS] Badan Standar Nasional. 2002. *Margarin*. SNI 01-3541-2002. BSN, Jakarta
- Arifki, Igithalia. 2021. *Management Pemasaran*. Jember Univeritas negeri Jember
- Anggi Cahyani, S. 2019. *BLONDIES (Blondo Brownies)*. SMK Negeri 1 Kademangan
- Athaullah, R. 2018. *Industri Pembuatan Gula Tebu*. Universitas Sumatera Utara
- Aulia Ridha, dkk. 2021. *Pengaruh Penambahan Blondo Terhadap Karakteristik Flakes Tepung Beras Merah Effect of Addition Blondo on Characteristics of Brown Rice Flaour Flakes*. . niverisitas Udayana
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu : Yogyakarta
- Dina dan yusyifa. 2016. *Pembuatan Cookies*. Universitas Jendral Soedirman
- Erwinsyah Erlangga, dkk. 2016. *Strategi Promosi*. Malang. Universitas Brawijaya
- Fauziyah, N. L dan Putri Juliana 2019. *Moulded Cookies*. Bandun. Universitas Pendidikan Indonesia
- Febryanti, A. 2012. *Ekstraksi Minyak dan Lemak* : Universitas Hasanudin Makasar
- Finatsiyatull R, dkk. 2020. *Karakteristik Cookies Tepung KimpulTermodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tepung Tapioka*. Universitas Trunojoyo Madura
- Hadinezhad, M dan Butler F. 2009. *Effect of flour type and dough rheological Properties on cookie spread measured dynamically during baking*. J. Cereal Sci. 49 : 178-183
- Hastuti, A Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Dunia Kreasi, Jakarta

- Haerah, D. 2013. *Uji Susu* : Universitas Hassanudin Makasar
- Haerani. 2010. *Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo)*. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia Universitas Hasanuddin
- Ilham. Suhartini dan B.M. Sinaga. 2004. *Penawaran Ekspor Panili Indonesia*. J. LITTRI. 10(2) : 41-50
- Kumala Dewi, R. 2011. *Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda*. Universitas Sebelas Maret
- Koswara, S. 2009. *Pengawet Alami Untuk Produk Bahan Pangan*. Semarang. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Kusuma Wardhani, Dina dan Yasyifa Syafarina. 2016. *Pembuatan Cookies*. Universitas Jendral Soedirman
- Larasati, N. 2015. *Susu*. Universitas Sahid Jakarta
- Meilita, Q. 2019. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*. Universitas Pasundan Bandung
- Mujadin, A. 2014. *Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Viskositas dan Perubahan Fisis*. Universitas AL-AZHAR
- Novidhotul M, dkk. 2018. *Karakteristik Gula dan Sirup*. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Permatasari, S dkk. 2015. *Sifat Fungsional Isolat Protein 'Blondo' (Coconut Presscake) Dari Produk Samping Pemisahan VCO (Virgin Coconut Oil) Dengan Berbagai Metode*
- Rahmawati D., R.D. Handayani., dan W. Fauzziah. 2019. *Pengembangan Pemasaran Produk Roti dan Pastry dengan Bauran Pemasaran 4P di Sari Good Bakry*. Jurnal Abdimas BSI. Vol 2 (1):233-234
- Respati, L dkk. 2016. *Makalah Budidaya Tanaman Tahunan Vaili (Vanilla Panalifolia)*. Universitas Gajah Mada
- Sudarno. 2015. *Eksperimen pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Varietas*. Skripsi.Semarang : Universitas Negeri Semarang
- Sunarsi, dkk. 2011. *Memfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Sumberejo*. LPPM Universitas Bantara Sukoharjo

- T Susilowati, Rosida dan A Manggarani. *Pembuatan Cookies Kelapa*. Universitas Veteran Jawa Timur
- Tan, dkk. 2012. *Evaluation of Functional Properties of Egg White Obtained From Pasteurized Shell Egg as Ingredient in Angel Food Cake*. International Food Research Jural 19(1):303-308
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue* : Djambatan Jakarta
- Wijaya, dkk. 2019. *Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk Yeast Dought*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Yernisa, Gumbira-Sa'id, E. dan Syamsu, K.2013. *Aplikasi Pewarna Bubuk Alami dari Ekstrak Biji Pinang (Areca catechu L.) pada Pewarnaan Sabun Transparan*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 23 (3): 190-198
- Zainuddin, A. 2016. *Analisis gelatinisasi Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta Pettuccine*. JURNAL agropolitan Vol 3 No 3