

DAFTAR PUSTAKA

- Andhika, Y. C. R. (2017). Karakteristik Fisikokimia Mi Kering Non Terigu Dengan Perbedaan Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Sari Wortel (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Andrew, S. L., Adib, A., dan Suhartono, A. W. 2014. Perancangan Desain Kemasan Dan Promosi Mr. Froniez Surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(4), 13.
- Anonim. 1995. Syarat Mutu Tepung Maizena, SNI 01-3727-1995. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2008. Syarat Mutu Telur Ayam konsumsi, SNI 3926-2008. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2009. Syarat Mutu Tepung Terigu, SNI 3751-2009. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2010. Syarat Mutu Gula, SNI 31403-2010. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2013. Syarat Mutu Kakao Bubuk, SNI 3747-2013. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2014. Syarat Mutu Coklat, SNI 7934-2014. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2014. Syarat Mutu Margarine, SNI 3541-2014. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Anonim. 2016. Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium SNI 3556-2016. Jakarta. Badan Standar Nasional.
- Ardianti, D. Y., Anggriani, R., dan Sukardi, S. (2019). Pembuatan *Cookies* Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schot) Dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Food Technology and Halal Science Journal*, 2(1), 85-96.

- Astuti, R. M. (2018). Pengaruh Lamanya Waktu Mixing dalam Proses Pembuatan Brownies terhadap Kualitas Brownies Ditinjau Dari Aspek Inderawi. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1), 51-60.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Damopolii, I., dan Nunaki, J. H. (2020). Sistem Pencernaan Manusia.
- Dewi, Noviyanti Kusuma. 2016. Dasar Proses (Pemanggangan). <http://nopnovi99.blogspot.com/2016/04/dasar-proses-pemanggangan.html>
- Eka Widiyanti, A. G. N. E. S., Darwis, D., Okfrianti, Y., Yuliantini, E., dan Rizal, A. (2021). Formulasi Terhadap Daya Terima Organoleptik, Kadar Pati dan Kandungan Energi *Cookies* Sebagai Makanan Selingan Bagi Usia Dewasa (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Hadi, A., dan Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Hanifah, P. S. K., dan Iftadi, I. 2022. Penerapan Metode Six Sigma dan Failure Mode Effect Analysis untuk Perbaikan Pengendalian Kualitas Produksi Gula. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 8(2), 90-98.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 71-76.
- Indarti, E., Arpi, N., dan Budijanto, S. 2013. Kajian pembuatan cokelat batang dengan metode tempering dan tanpa tempering. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1).
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., dan Suada, I. K. 2012. Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607-620.
- Iskandar, S. 2015. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Dan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Roti Manis. Pekanbaru.

- Khamidah, A., dan Alami, E. N. 2011. Pembuatan brownies kukus kasava (non-terigu) dengan substitusi talas belitung dan tomat. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* (p. 637).
- Oktaviani, H., Martuti, N. K. T., dan Utami, N. R. (2012). Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Life Science*, 1(2).
- Pulungan, M. H., Putri, S. R. G., dan Perdani, C. G. (2020). Formulasi Pembuatan *Cookies* Dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), 208-218.
- Putri, C. A. (2021). Produksi Dan Pemasaran Brownies Crispy Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L*) (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Putri, F. P., Joko, S., Noor, T., dan Lastmi Wayansari, L. W. 2018. *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Maizena Dan Tepung Beras Pada Pembuatan Biskuit Maizeras Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Gluten Dan Kadar Protein* [Doctoral dissertation]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Raharjo, S. 2006. Kerusakan Oksidatif Pada Makanan. 1sted. Yogyakarta: UGM Press.<http://ugmpress.ugm.ac.id/id/product/pertanian/kerusakan-oksidatif-pada-makanan>
- Rahayu, L. H., Sudrajat, R. W., dan Prihanto, A. 2017. IbM Kelompok Ibu Rumah Tangga dalam Produksi Tepung Maizena di Desa Tanggunharjo, Grobogan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 19-29.
- Richana, N., Budiyanto, A., dan Mulyawati, I. 2010. Pembuatan tepung jagung termodifikasi dan pemanfaatannya untuk roti. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, 2010, 446-454.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit (*Universitas Hasanuddin Makassar*).
- Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., dan Gazali, G. (2018). Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu dan Daya Pikat Kemasan Produk. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 1(2), 18-23.

- Sartika, M. 2013. *Kualitas crackers Daun Pepaya (Carica Papaya L.) Dengan Substitusi Pati Batang Aren (Arenga Pinnata Merr.)* [Doctoral dissertation]. UAJY. Yogyakarta
- Setyani, S., Nurdjanah, S., dan Permatahati, D. A. P. (2017). Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensory Brownies Panggang [The Formulation Of Corn Tempeh Flour (*Zea Mays L.*) And Wheat Flour Toward Chemical, Physical And Sensory Characteristics Of Baked Brownies]. *Teknologi Industri Pertanian*, 22(2).
- Setyaningsih, D., dan Rahmalia, R. 2009. The study on microencapsulation of vanilla extract. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2).
- Shalihah, G. N., Yogha, S., dan Yulia, C. (2018). Analisis Daya Terima Pizza *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Mocaf (Acceptance Analysy Of Pizza *Cookies* With Mocaf Based Ingredients). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 7(2).
- Soejana, F. A. 2020. Pengendalian Mutu Proses Produksi Gula Di PT. Perkebunan Nusantara X Pabrik Gula Gempolkrep, Mojokerto. *Jurnal Teknotan*, 14(2), 1-6.
- Sumada, K., Dewati, R., dan Suprihatin, S. 2016. Garam industri berbahan baku garam krosok dengan metode pencucian dan evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 30-36.
- Tamim, M. 2020. Produksi dan Pemasaran Brownies Kering Pisang [Laporan Tugas Akhir]. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., dan Jasuma, M. 2017. Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 258-262.
- Wibowo, A. S. 2018. *Snack Bar Based Of Mucuna Bean Flour (Mucuna Pruriens) And Sweet Potato (Ipomoea Batatas) Reviewed From Chemical Characteristics And Sensory* [Doctoral Dissertation]. Unika Soegijapranata Semarang.

- Widianingsih, W., Apriyanto, D. R., dan Gustine, R. 2018. Efektivitas Pemberian Ekstrak Almond terhadap Jumlah Morfologi Sperma Mencit Jantan Putih (*Mus musculus*) Galur Swiss Webster yang Dipapar Asap Rokok. *Tunas Medika Jurnal Kedokteran & Kesehatan*, 4(1).
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., dan Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh lama penyangraian manual terhadap karakteristik kakao bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 212-222.
- Yunus, A. D. (2020). Kepekaan Lidah Terhadap Modalitas Rasa pada Perokok (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Zuhra, Z., Sofyana, S., dan Erlina, C. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 9(1), 36-44.