

DAFTAR PUSTAKA

- <http://e-journal.uajy.ac.id/23972/2/16%2004%20229092.pdf>. (2016, diakses 19/07/2023).
- Ahmad Rosyidi. (2006, November Jumat). Analisis Efektivitas Penanganan Produksi Tepung Terigu.
- Anik Sholekah Oktaviana, W. H. (2017, November). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf Pisang Kepok. *Pangan dan Gizi*, 7, 72-81.
- Anita Kurnia Wati, R. (2020, Desember). Pengaruh karakteristik cookies terhadap perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung beras merah (oryza nivara). *SENS* 5, 425-428.
- Annisa iqlima putri, n. (2013). Pengembangan blue rice bowl dari bunga telang dengan isian dori krispi dan sambal matah untuk remaja. *journal.uny.ac.id*.
- Astuti, R. M. (2015, November). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *Teknobuga*, 2, 61-79.
- Dian Pramana Putra, R. (2021). Karakteristik Mutu Margarin Dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Teknologi Pangan dan Gizi*, 20, 111 - 123.
- Feri Kusnandar, H. D. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Peologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Mutu Pangan*, 9, 67-75.
- Florentia Shella Ariantya. (2016). Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*).
- Hasrul Abdi Hasibuan, A. (2015, November). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, 35(4), 377-385.
- Herman Sulaiman. (2013, 2018). Pengetahuan Penanganan bahan makanan dan permasalahanya. 11-13.

<http://eprints.polsri.ac.id/7724/3/BAB%202.pdf>. (n.d.). SNI Cookies .

I Made Sugitha, & I Wayan Rai Widarta, S.TP.,M.Si. (2017, September). Teknologi Susu, Daging dan Telur. *Ilmu dan Teknologi Pangan Unud*.

Indah Citra Devi, P. (2019). Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Kimia Khatulistiwa*, 71-77.

Khansa Meutia Fahira, D. Z. (2021, Juli-Desember). Uji Daya Terima Cookies Wortel Sebagai Makanan Selingan Remaja. *Holostic and Health Sciences*, 5(2), 81-91.

Lisa Angriani. (2019, Juni). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal* , 2 (1), 1-6.

Lisa Putri Simanungkalit, S. S. (2018, November). Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 7(2), 31-43.

Muhammad Anwar Djaelani. (2016, Maret). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyumpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum pengimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 24, 122-127.

Nadia Karomatul Izza, N. M. (2019). Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Gizi*, 8, 106-114.

Paridah Hasibuan. (2019). Penerimaan Konsumen Terhadap Cookies Tepung Umbi Talas yang Difortifikasi dengan Konsentrat Protein Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*).

Qisthin Meilita. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemegangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies. 8-24.

Rianita Pramitasari, G. (n.d.). Evaluasi Sensori, Nilai Gizi, dan Sifat Fisik Cookies Kedelai Hitam untuk Ibu Menyusi . 1-8.

Rina Hidayati, H. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein Produk Siomay Sebagai Sumber Belajar Biologi.

- Sahrul Sitorus, I. A. (2022, Desember). Pembuatan Margarin dari Lemak Cokelat yang Disubstitusi dengan Minyak Sawit Merah. *Bioenergy and Food Technology*, 1, 113-123.
- Tarwendah, I. P. (2017, April). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Ulya Sarofa, T. M. (n.d.). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratia Caseolaris*). *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi*, 58-67.
- Vernanda Alvionita p, D. A. (n.d.). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit Tambahan Sari Kurma.
- Yuliana, D. P. (2021). Variasi Perbandingan Terigu dan Tepung Millet (*Panicum Milliaceum*) Terhadap Karakteristik Donat. *ilmu dan teknologi pangan*, 185 - 199.