

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D., Sari, P. N., dan Gilang, P. 2014. “*Uji Organoleptik Bolu Dengan Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Emusifier Pada Adonan Bolu*”. *Jurnal Teknologi Pengolahan Minyak Dan Lemak*, Vol. 1 No. 4. Hal. 1-8.
- Asmawati, A., Sunardi, H., dan Ihromi, S., 2019. “*Kajian Presentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah*”. *Jurnal Agrotek UMMat*, Vol. 5 No. 2. Hal.97-106
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI -2973-2011 Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standar Nasional : Jakarta
- Eliza, C. P., Sari, A. P., Wahyudi, A., Meriwati, M., dan Yuniarti, Y. 2022. “*Uji Organoleptik Dan Kadar Protein Cookies “Gala”(Ikan Gabus Dan Kacang Kedelai) Sebagai Alternatif Snack Balita Kurang Energi Protein (Kep)* “. (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Fifendy, M., Eldini, E., dan Irdawati, I. 2013. “*Pengaruh Pemanfaatan Molase Terhadap Jumlah Mikroba Dan Ketebalan Nata Pada Teh Kombucha*”.
- Flour, S. M. 2022. “*Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia Dan Fisik Cookies Yang Di Substitusi Dengan Tepung Daging Kerang Bambu (Solen Sp.)*”. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan Ummu-Ternate)* Vol. 15 No. 1.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan Buchori, H. A. 2013. “*Senyawa Fitokimia Pada Cookies Jengkol (Pithecolobium Jiringa)*”. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 7 No.2. Hal 120-128.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. “*Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung*”. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol. 1 No.12. Hal 2883-2888.
- Hamidah, T. R., dan Rahmawati, F. 2022. “*Inovasi Soft Cookies Dari Tepung Mocaf Dan Tepung Bunga Telang Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal*”. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, Vol. 17 No. 1.
- Hati, I. P., B. E, Setiani., dan V. P, Bintoro. 2020. “*Optimasi Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul, dan Kacang Merah Terhadap Kualitas Kimia Cookies*”. *Journal of Nutrition College*, Vol. 9 No. 2. Hal. 100-105.

- Leonard, K. A. J., dan Pambudi, B. 2023. “*Kualitas Soft Cookies Berbahan Gula Aren Lokal*”. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, Vol. 2 No. 5. Hal. 1254-1264.
- Makmur, T., Wardhana, M. Y., dan Chairuni, A. R. 2022. “*Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (Arthocarpus Heterophilus)*”. *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness And Agricultural Economics Journal)*, Vol. 5 No. 1. Hal. 89-96.
- Meilita, Q. 2019. “*Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*” (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Musyawahar, I. Y., dan Idayanti, D. 2022. “*Analisis Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Usaha Ibu Bagas Di Kecamatan Mamuju*”. *Forecasting: Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, Vol. 1 No. 1. Hal. 1-13.
- Pasigai, M. A., Asdar, A., dan Mayanti, T. 2017. “*Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada Chocolicious Premium Cookies And Cake Kota Makassar*”. *Jurnal Ilmu Manajemen Profitability*, Vol. 1 No. 2. Hal. 48-60.
- Purba, E. C. 2020. “*Kembang Telang (Clitoria Ternatea L.): Pemanfaatan Dan Bioaktivitas*”. *Jurnal Edumatsains*, Vol. 4 No. 2. Hal. 111-124.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. “*Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka*”. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 14 No. 1. Hal. 45-56.
- Sarofa, U., Mulyani, T., dan Wibowo, Y. A. 2013. “*Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratiacaseolaris)*”. *Jurnal Teknologi Pangan*, Vol. 5 No. 2.
- Setiawan, G., dan Priatini, W. 2022. “*Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung*”. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (Jpp)*, Vol. 2 No. 2. Hal. 55-60.
- Seveline, N. D., dan Taufik, M. 2019. “*Formulasi Cookies Dengan Fortifikasi Tepung Tempe Dengan Penambahan Rosela (Hibiscus Sabdariffa L.) Formulation Of Cookies Fortified With Tempeh Flour And Addition Of Rosele (Hibiscus Sabdariffa L.)*”. *Jurnal Bioindustri*, Vol. 1 No. 2.

Taufik, M. 2019. "*Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu Dan Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Pegagan*". Jurnal Agroindustri Halal, Vol. 5 No. 1. Hal. 009-016.

Unawahi, S., Widyasanti, A., dan Rahimah, S. 2022. "*Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria Ternatea Linn) Sebagai Pewarna Alami Pada Minuman Bersoda*". Jurnal Agroteknologi, Vol. 16 No. 2. Hal. 256-263.

Zulkarnain, R. M. 2016. Parameter Mutu Butter, Kalimantan Barat:Kulinologi, Vol. 6 No. 8. Hal. 28-31.