

DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 37-45.
- Andriati, E. D., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K. (2024). *Inovasi Pembuatan Cookies dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Ridiata)*. *Harmoni Pendidikan: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 1(4), 204-225.
- Astuti, M., & Amanda, A. R. (2020). *Pengantar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: Deepublish .
- Buulolo, M. H. (2023). *Formulasi Cookies dengan Tepung Labu Madu dan Tepung Kelapa Parut* (Doctoral dissertation, Institut Peratanian Stiper Yogyakarta).
- Deswina, P., D. Priadi. 2020. *Development of Arrowroot (Maranta arundinacea L.) as Functional Food Based of Local Resource*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 439 012041. doi: =10.1088/1755-1315/439/1/012041
- Hariyono, K., Sari, V. K., Rusdiana, R. Y., Fariroh, I., Putri, W. K., & Restanto, D. P. *Keragaman Fisikokimia Beberapa Populasi Tanaman Garut di Kabupaten Jember*. *Vegetalika*, 12(1), 12-20.
- Hidayah, N., Poernomo, A., Rohadatul'aisy, N. I., & Sugiyono, S. (2023). *Mutu dan Umur Simpan Cookies yang difortifikasi dengan Hidrolisat Protein Ikan*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 18(1), 75-86.
- Kamilia, A. N. (2023). Cookies “Fibite” Tepung Kelapa dan Tepung Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan Sumber Serat bagi Penderita Obesitas: Fibite Cookies from Coconut Flour and Mung Bean Flour as a Source of Fiber Snack for Obesity. In NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture) (pp. 196-213).
- Koswara, Sutrisno. 2013. *Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 7 : Pengolahan Umbi Garut*. Universitas Agricultural. Bogor
- Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). *Pendampingan pemanfaatan jahe (Zingiber officinale) sebagai bahan rempah dalam pembuatan inovasi makanan herbal penambah immunitas*. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 6(2), 31-37.

- Melyandra, T., Dara, N. T., & Nurjanah, D. (2024). Pelatihan Usaha Baru dengan Pemanfaatan Umbi Garut sebagai Bahan Dasar, Cookies Umbi Garut “Cosut” Pencegah Maag Segala Usia. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(3), 377-387.
- Mubarok, A. Z., & Sembiring, S. V. J. (2020). *Karakteristik Fisik Cookies Pada Berbagai Rasio Terigu dengan Tepung Umbi Dahlia dan Penambahan Margarin*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 25(2), 90–97.
- Permata, T. W. I., & Wijaya, Y. A. (2023). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Hasil Jadi Shortbread*. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 24532-24539.
- Ramadhani, N. A., & Rahmawati, F. (2022). *Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Coklat*. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Safitri, N. K. E. (2021). *Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Safitri, R. D., Miranti, M. G., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). *Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Daro Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies*. *Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran (JRPP)*, 6(4), 1456-1467.
- Saroyo, G. (2013). *Kajian Penggunaan Tepung Garut (Maranta Arundinacea L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu yang Difortifikasi dengan Bekatul Beras Merah dalam Pembuatan Cookies*.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). *Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (Zingiber officinale Roscoe) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (Persea americana Mill)*. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(2).
- Setyaningrum, N. M. A., & Adi, A. C. (2022). *Kajian Literatur: Potensi Umbi Garut sebagai Pangan Alternatif untuk Penderita Diabetes Melitus* Literature Review: Potential of Garut Tuber as an Alternative Food for Diabetes Mellitus Patients.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). *Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *SNI 3296: 2008 Telur Ayam Konsumsi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI 3751: 2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3140: 2010 Gula Kristal –Bagian 3: Putih*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *SNI 3556:2010 Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2014. *SNI 3354:2014 Margarin*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Syahrul Ansori. 2023. *Produksi dan Pemasaran Cookies Substitusi Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk Green Tea*
- Tuina, F. Statistik Konsumsi Pangan. 2015. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Makanan dan Minuman Jadi, 2011 - 2015*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian : Page 126.
- Utami. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Cookies*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA), 7(3), 76.
- Ulma'nun, L. L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma xanthorrhiza Roxb. dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf*. In NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture) (pp. 274-294).