

DAFTAR PUSTAKA

- Ainina, R. N. (2022). *Buah Kurma (Phoenix Dactylifera) dan Pemanfaatannya Terhadap Kesehatan (Literature Review)*. Universitas Hasanuddin.
- Ariyanto, A. d. (2023). *Manajemen Pemasaran*. (U. Saripudin, Penyunt.) Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Atika, Z., & Lestari, A. P. (2022). *Penambahan Tepung Pisang Pada Snack Cookies Terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Kalium Untuk Ibu Hamil. Jurnal Info Kesehatan, 12(2), 2022.*
- BPS Kabupaten Lumajang. (2024, November 4). *Produksi Buah-buahan dan Sayuran Menurut Jenis Tanaman Menurut Kecamatan di Kabupaten Lumajang, 2023*. Badan Pusat Statistik.
- BSIP Pascapanen Pertanian. (2023, Desember 5). *Standar Mutu Biskuit*. <https://pascapanen.bsip.pertanian.go.id/>.
- Erwin, M. E., & Nur, B. (2021, Mei). *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. Jurnal Ilmiah MahasiswaPertanian, 6(2), 37-46.*
- Gunawan, Y. (2025). *Tips Agar Kue Kering Renyah dan Tahan Lama*. Youtube Yongki Gunawan. https://youtube.com/shorts/lgM49XlBKoU?si=luu-YzSYi_k0TSVx.
- Hamdi dan Astuti. (2021). *Uji Organoleptik Stik Bolu Pisang Berbahan Baku Halal. Cross-border, 4(1) Januari-Juni 2021, 654-666.*
- Harrita, O. P., & Ratnaningsih, N. (2021). *Substitusi Tepng Pisang (Musa paradisiaca) pada Pembuatan Banana Cookies untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 16.*
- Lestari, T.I; Nurhidajah, dan Yusuf, M. (2018). *Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Gayong (Canna edulis) dan Tepung Kacang Kedelai (Glycine max L.). Jurnal Pangan dan Gizi, 8 (6) : 53-63.*

Mayasari, R. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jaar (Ipomea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)* Artike, Universitas Pasundan.

Nasytha, S. R. (2020). *Potensi Puree Pisang Kepok sebagai Bahan Fat Mimetic pada Produk Cookies Jenis Drop*. Tugas Akhir. Universitas Brawijaya.

Pitaloka, D. A. (2023). *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Sari Kacang Merah dengan Penambahan Kurma dan Almond Sebagai Alternatif Minuman Fungsional Penderita Hiperkolesterolemia*. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 10205–10216.

Prasetyo, I. N. (2023). *Produksi dan Pemasaran Cookies Tepung Mocaf dengan Penambahan Bubuk White Coffee*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.

Putriyanti, R. (2023). *Produksi dan Pemasaran Choco Cookies Oatmeal*. Tugas Akhir. Politeknik Negeri Jember.

Sholihah, S. N., Farihah, N., & Suhartini, L. (2023). *Pembuatan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Jaddung*. *Jurnal Pkm ABDHINAH*, 1(2), 74–78.

SNI 2973-2022. (2022). *Syarat Mutu Cookies*.

Sofie, N. Y. F. (2023). *Pembuatan Cookies Substitusi Tepung Sorgum sebagai Makanan Selingan Sumber Serat Bagi Penderita Diabetes Melitus*. Thesis. Politeknik Negeri Jember.