

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda 2024 Produksi dan Pemasaran Cookies Chocochips Substitusi Tepung Garut dengan Dipping Sauce. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Asmarantaka, R.W., J. Atmakusuma., Y.N. Muflikh., dan N. Rosiana. 2017. Konsep Pemasaran Agribisnis : Pendekatan Ekonomi dan Manajemen. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 5 (2), 151-172.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Gula Kristal. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3140.3:2010
- Badan Standarisasi Nasional 2023, SNI 3926-2023, Standart Mutu Telur Ayam, Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Syarat Mutu Kelapa Parut Kering. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3715-2000
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Syarat Mutu Margarin. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3541-2014
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Syarat Mutu Tepung Terigu. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3751-2018
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. SNI 2973-2011
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7934:2014. Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. Syarat Mutu gula palma. Badan Standarisasi Nasional. SNI 3743:2021
- Fahmi, I. A., Abubakar, R., Idealistuti, I., Sidik, M., Paridawati, I., & Nugroho, A. A. (2020). Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos. *Altifani Journal: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 10-14.
- Ihromi, S. et al., (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah*. 5(1).
- Iman, M. (2023). Sifat dan karakteristik material plastik dan bahan aditif. *Jurnal Traksi*, 3 (2)
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.

- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Kumolontang, N. P. (2014). Tepung Kelapa Sebagai Substituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 63-70.
- Kusdarini, Endang. 1997. Kajian Kinerja Mesin Pengolah Kue Bawang. (Skripsi) FATETA IPB: Bogor.
- Larangahen, A., Bagau, B., Imbar, M. R., & Liwe, H. (2017). Pengaruh penambahan molases terhadap kualitas fisik dan kimia silase kulit pisang sepatu (*Mussa paradisiaca formatypica*). *Zootec*, 37(1), 156-166.
- Listiaty, T., & Setiawan, A. (2024). Uji Organoleptik Tepung Kacang Hijau Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Kue Kering Choco Chips. *Manajemen Kreatif Jurnal*, 2(3), 111-123.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan mutu dan keamanan pangan.
- Murni, T., Herawati, N., & Rahmayuni, R. (2014). *Evaluasi Mutu Kukis Yang Disubstitusi Tepung Sukun (Artocarpus communis) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Rindawati, R. (2020). Studi perbandingan pembuatan VCO (virgin coconut oil) sistem enzimatik dan pancingan terhadap karakteristik minyak kelapa murni yang dihasilkan. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(1), 25-32.
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima fish flakes. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 52-61.
- SETIARTO, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengawetan Pangan Dalam Perspektif Mikrobiologi*. Guepedia.
- Suryanto, R. (2018). Rendemen dan Fisiko-Kimia Keripik Nangka (*Arthocarpus* sp) Berdasar Masa Masak Optimal Buah. *The Indonesian Green Technology Journal*, 7(1).
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk Kepulauan Seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Tirtasari, N. L. 2017. Uji Kalibrasi (Ketidakpastian Pengukuran) Neraca Analitik di Laboratorium Biologi FMIPA UNNES. *Indonesian Journal of Chemical Science*, Vol. 6(2), 151-155.

- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2), 146-153.
- Yowanda, H. B., & Mawardi, M. K. (2017). *Strategi Pemasaran Penerbangan Berkonsep Low Cost Carrier (LCC) dan Daya Saing Perusahaan (Studi pada Maskapai Penerbangan PT. Garuda Indonesia Citilink)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).