

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D, 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anna. 2015. "*Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (Zea Mays Sp)*". e-jurnal boga, Volume 04, nomor 1, edisi Yudisium periode Maret tahun 2015, Hal 75-83.
- Astawan, M., 2006. membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Aulia. 2008. Prak-8 cookies.<http://www.scribd.com/mobile/doc>.Diakses tanggal 13 desember 2015.
- BSN. 1992. *Syarat Mutu Cookies*. Standart Nasional Indonesia (SNI 01-2973-1992). Diakses pada tanggal 22 Oktober 2015.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., Widyastuti, E, 2015. Karakteristik Cookies dengan variasi lama Pengukusan Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) Pada tepung Pisang Pregelatinisasi. Skripsi S-1. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Deman, 1997. Teknologi Pengawetan Pangan.Penerjemah M. Muljo hardjo. UI-Press, Jakarta.
- Dinda. 2011.Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XX No.1
- Direktorat Gizi Depkes RI 2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhantera Karya Aksara.
- Dwiarty, G.C., Mailoa, M., Sangadji, D.R. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Fardiaz, Dedi, Nuri Andarwulan, Hanny Wijaya dan Ni Luh Puspitasari. 1992. Petunjuk Praktikum Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. IPB Press. Bogor.
- Farida., .A, dan Didi. 2008. Dasar – Dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makassar.
- Harzua dan Estiasih. 2013. Penilaian Organoleptik untuk Industry Pangan dan Hasil Pertanian Pusat Pengembangan Teknologi Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1 p.46-55.

- Meilgaard, M.C., Civille, G.V., dan Carr, B.T., 2007. Sensory Evaluation Techniques. Fourt Edition. CRC-Press, Boca Raton.
- Nurbaya dan Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.Schott). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1 p.46-55.
- Nurbaya, Haryono B, Suhardi. 2013. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Nurhidayati, Annisa dan Siti Mariatin. 2015. Kue Kering Tanpa Pengawet. Cetakan. Jakarta.
- Prameswari, Widowati dan Suismono. 2013. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- Prihatiningrum, 2012. "Pengaruh Komposit Tepung Kimpul dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit"file:///C:/Vitta/Downloads/295-632-1-PB%20(2).pdf
- Prihatiningrum, 2012. Pengaruh komposit tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kualitas cookies semprit. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rampengan., V.J. Pontoh., D.T. Sambel., 1985. Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Rizal D, Sinaga, S 2000. *Pengaruh Subtitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik "Cookies" Untuk Makanan Pendamping ASI didalam Media Gizi dan keluarga tahun XXIV No.1 ISSN 0216-9363*. Jurusan GMSK IPB Bogor.
- Simanora. 2014. Pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan produk cookies. Tesis. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Smith W. H. 1972. Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management. London Aplied Science Publisher : LTD.
- Soekarto, 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bantara Aksara.

- Stesianasari. 2007. "Evaluasi Mutu Cookies Garut yang digunakan pada program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil" <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/12356789/12017/F07smi.pdf;jsessionid=BE38BE5B6EDB21A406FAA67B9C4BBBB?sequence=3>
- Suarni.2009. "Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering". Jurnal Litbang Pertanian, 28(2). <http://pustaka.litbang.pertanian.go.id/publikasi/p3282094.pdf>
- Subagjo A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wagiono. 2003. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.