

DAFTAR PUSTAKA

- Andriati, E.D., & Ita F.R (2024). Inovasi Pembuatan *Cookies* dengan Pemanfaatan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Ridiata*). *Journal LPKD*
- Asnidar, A., & Asrida, A. (2017). Analisis kelayakan usaha home industry kerupuk opak di desa paloh meunasah dayah kecamatan muara satu kabupaten aceh utara. *Jurnal Sains Pertanian*, 1(2), 210854.
- Az-Zahra, Q. (2023). Substitusi Oat dan Tepung Sorgum Terhadap Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan *Soft Cookies* “Sofatgum”. *Poltekkes Kemenkes Jakarta II*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 3851:2018: Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan. *Standar Nasional Indonesia*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 2973:2018: Biskuit. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3541:2014: Margarin. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 3140.3:2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). SNI 3743:2021: Gula Palma. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2023). SNI 3926:2023: Telur Ayam Konsumsi. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2024). SNI 3556:2024: Garam Konsumsi Beriodium. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 7934:2014: Cokelat dan Produk-Produk Cokelat. *Standar Nasional Indonesia*
- Badan Standardisasi Nasional. (1991). SNI 06-2133-1991: Natrium Bikarbonat Teknis. *Standar Nasional Indonesia*
- Ferawati, A. (2021). Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Tani Kacang Tanah di Lahan Sawah Tadah Hujan di Desa Mesago Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone. *Journal AAOS: Accounting, Accountability*

- Fitri, H. R. (2025). Inovasi Cookies Tinggi Serat Melalui Substitusi Parsial Tepung Terigu Dengan Tepung Sorgum. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).
- Fitri, H. R., & Marwanti. (2025). [Inovasi Cookies Tinggi Serat Melalui Substitusi Tepung Sorgum](#). *Jurnal Pendidikan Teknik Boga dan Busana (UNY)*.
- Hadiyanti, Puri. (2020). Pembuatan *Cookies* Tepung Jagung (*Phoenix Dactylifera* L) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetes Melitus. *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan*.
- Hamid, Aan Muhammad Salman. (2025). *Proses Produksi Dan Pemasaran Cookies Dengan Penambahan Tepung Kelapa (Cocos Nucifera L.)*. Diploma thesis, POLITEKNIK NEGERI JEMBER.
- Handayani, Alfina., & Rosidah. (2017). Analisis Organoleptik pada Pengembangan Olahan Pangan Berbasis Wortel di Kelompok Wanita Tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 15(2). 133-144.
- Hasanah, Rofikatul. (2023). Pengaruh Substitusi Maizena Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Organoleptik Roti Bebas Gluten Tepung Komposit (Sorgum-Beras). (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember)
- Hasyim, S. H. (2022). [Analisis Kelayakan Usaha ditinjau dari Aspek Pemasaran](#). *Journal of Economic Education and Entrepreneurship Study (JE3S)*, 3(2).
- Iswendi, I., Yusmaita, E., & Pangestuti, A. D. (2019). Uji Organoleptik Sari Jagung di Laboratorium Kimia FMIPA UNP. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.19, No.3, 2019, pp. 108-116. DOI:<https://doi.org/10.2403/sb.0110>.
- Iznillillah, Wilna., Dede Kardaya., & Helmi Haris. (2022). Pengawasan Mutu Proses Produksi Keripik Moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Pangan Halal*. 4(2), 7-16.
- Medho, M. S., Muhammad, E. V., & Salli, M. K. (2022). Perbedaan penambahan bahan penunjang cookies pada metode creaming terhadap penerimaan sensorik cookies tepung komposit jagung putih lokal timor dan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Partner*, 27(1), 1747-1761.
- Meliza, M. (2022). Pelatihan Pengemasan Produk Sebagai Strategi Pemasaran Ikan Nila Desa Degayu Pekalongan Utara. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 3(2), 51–54. <https://doi.org/10.51747/abdipancamarga.v3i2.981>

- Muktafa, M., Kusumawati, A., dkk. (2023). Perbandingan Pertumbuhan Tanaman Tebu (*Saccharum officinarum* L.) Dengan Sistem Penanaman Single Row dan Double Row. *Pertanian Agroteknologi*, 11(4), 293-299
- Natasya Fitriyani, B., & Roy, A. P. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan dan Harga Pokok Produksi Dalam Meningkatkan Laba Pada Regina Florist Medan. *Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akutansi (Jebma)*.
- Nopriadi, E., Aliyanti, S. N. H., & Prastyo, H. (2022). Analisis Kelayakan Usaha Home Industri Cookies Dari Pohon Pisang Di Kelurahan Pulutan Kota Salatiga. *Jurnal Syntax Transformation*, 3(03), 449-454.
- Nugroho, R. C., & Madjid, A. (2025). Kajian Proses Pembuatan Gula Merah dari Macam Bahan Baku yang Berbeda. *Jagad Tani: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(2), 287-299.
- Pratiwi, C. E. (2025). Inovasi Sorgum Crunchies: Cookies Free Gluten Dan Tinggi Serat Substitusi Tepung Sorgum. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 20(1).
- Putra, D. P., & Salihat, R. A. (2021). Karakteristik mutu margarin dengan penambahan bubuk angkak sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(2), 111-123.
- Purwidiani, N., Miranti, M. G., & Romadhoni, I. F. (2025). Inovasi Pembuatan *Soft Cookies* dengan Menggunakan Tepun Ubi Jalar Putih dan Jenis Gula Yan Berbeda. *Journal of Culinary and Hospitality*, 1(1), 24-38.
- Putri, A., Sari, A. I., Rahmah, F., & Lestari, T. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada Ken Jus and Drink Berbasis Metode Full Costing. *Jurnal Manajemen Ekonomi dan Akuntansi*, 1(4), 298-303.
- Ramadhana, M. R., & Kusnadi, J. (2016). Formulasi Pengembangan Produk Margarin Berbahan Minyak Ikan Tuna (*Thunnus* sp) dan Stearin Kelapa Sawit [In press april 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(2), 525–535
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Saskiawan, I. (2017). Karakteristik amilografi tepung sorgum fermentasi dan aplikasinya pada produk cake dan cookies sorgum. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28(1), 10-19.
- Sukarminah, E. (2017). Tepung sorgum sebagai pangan fungsional produk sinbiotik. *Jurnal pengabdian kepada masyarakat*, 1(5).
- Suarni dan Subagio, H. (2019). Prospek pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 32(3): 47-55

- Thomas, G. C. (2022). Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Stela Cake and Bakery Airmadidi. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, dan Hukum)*, 6(1), 749-760.
- Triyas, S., Afifah, C. A. N., Soeyono, R. D., & Astuti, N. (2021). Pemanfaatan tepung pangan lokal pada kue semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 56-66.
- Rahmadani, Y., Saati, E. A., & Anggriani, R. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pada Produk Makanan Ringan Oat Cookies “Okukki”. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 33-44.
- Rahmaris, L. D., & Ratnaningsih, N. (2022). Inovasi Produk *Soft Cookies* Bebas Gluten dari Tepung Mocaf Dan Tepung Porang Sebagai Alternatif Cookies Untuk Penderita Autis. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Rahmatillah, Alvianita (2024) *Produksi dan Pemasaran Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) dan Topping Almond (Prunus Dulcis)*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Jember.
- Rahmawati, Y. D., & Wahyani, A. D. (2021). [Sifat Kimia Cookies dengan Substitusi Tepung Sorgum](#). *Jurnal Teknologi Agro-Industri (JTAI)*.