

DAFTAR PUSTAKA

- Ariantya, F. S. 2016. *Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Arsyad, M. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit*. Jurnal Agropolitan Vol 3 No 3 November 2016.
- Azizah, Q. S. 2019. *Prpduksi dan Pemasaran Kue Momiji Monju (MOJU)*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Iswari, S. K. 2014. *Kajian Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified casavaflour) Mendukung Pengembangan Makanan Tradisional Sumatera Barat Galamai dan Kue Sapik*. Sumatera Barat: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat.
- Kristiyani, M. W. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Teriga Ddan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Risesten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Putra, D.P. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Pada Pembuatan Molten Kace*. Surabaya: Politeknik NSC Surabaya.
- Putri, E. P. 2015. *Pembuatan Nastar Komposit Tepung Umbi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Varietas Jago*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Ratna, N. Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Septyarini, D. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (Manihot esculenta) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Yang Diperkaya Buah Naga Merah (Hylocereus costaricensis) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Siswanto, F. O. 2019. *Produksi Dan Pemasaran Ougura Cake Pisang Ambon Kering*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Sukandar, D. 2014. *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar TepungSukun (Artocarpuscommunis) Bagi Anak Penderita Autis*. Valensi Vol.4No.1, Mei 2014(13-19).

- Tim Penyusun. 2019. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: Politeknik Negeri Jember.
- Utami, A. D. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) Dan Penambahan Kurma (Phoenix dactilyfera L.) Pada Biskuit Fungsional*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung
- Wahyuni S,M .2017. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Btatas L) Berbagai Varietas Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Bolu Kukus: Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Wijaya, R. A. 2010. *Proses Pengolahan Selai Nanas Organik dan Pendugaa Umur Simpannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.