

DAFTAR PUSTAKA

- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Cookies. SNI 01- 2973-1992*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Agustin, Lailia. 2020. *Produksi dan Pemasaran Bakso Goreng Basreng Ikan Tongkol*. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Laporan Akhir.
- Ardi, Joni, dkk. 2019. *Keragaman Morfologi Tanaman Nanas di Kabupaten Indragiri Hilir*. Jurnal Agro Indragiri. 4(1).
- Ariantya, Florentina Shella. 2016. *Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (Arenga pinnata) dan Tepung Jantung Pisang (Musa paradisiaca)*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atmajaya Yogyakarta. Jurnal.
- Asrida, Asnidar. 2017. *Analisa Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak di Desa Paloh Meunasah di Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara*. Jurnal S. Pertanian. 1 (1).
- Dewanta, Utavin Billie. 2020. *Produksi dan Pemasaran Cireng Substitusi Pasta Wortel*. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Laporan Akhir.
- Hardiyanti, dkk. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 2.
- Nuraeni Y, dkk. 2019. *Analisis Kualitas dan Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Nanas Queen (Ananas Comosus (L) Merr.)*. Jurnal Teknologi Pertanian. 20 (1).
- Oktaviana, Anik Sholekah, dkk. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok*. Jurnal Pangan dan Gizi. 7 (2).
- Pulungan, dkk. 2020. *Formulasi Pembuatan Cookies Dengan Metode Linier Programming*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 8(4).

- Rikawati, Andika May. 2018. *Kajian Formulasi Puree Daging dan Puree Empulur Nanas (Ananas comosus (L) Merr) Dalam Pembuatan Cookies*. Prodi Teknologi Industri Pangan. Universitas Tanjungpura Pontianak. Artikel Ilmiah.
- Rodiyah, Siti. 2019. *Diversifikasi Produk Chocho Chips Cookies Tepung Mocaf Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka Untuk Memanfaatkan Pangan Lokal*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Skripsi.
- Rosida, Dedin Fitnasiatuli, dkk. 2020. *Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma sagittifolium) dengan Penambahan Tapioka*. Jurnal Agrotek. 14 (1).
- Tantan, Widiantara, dkk. 2018. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Koro*. Pasundan Food Technology Journal. 5 (2).
- Wibowo, Radna Andi. 2019. *Manajemen Pemasaran Edisi 1*. (Semarang: Radna Andi Wibowo, 2019), hal. 2.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.