

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *SNI 01-3541-2002 Margarin*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2773:2011 Biskuit*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyadi, W., Y. Gardania., dan F. Nurcahyani. 2020. “*Perbandingan Tepung Sorgum (Sorgum bicolor L. moench) dengan Tepung Umbi Gayong (Canna edulis) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi*”. Dalam Jurnal Food Technology. Vol 7 No 1. Hal :12 – 25.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Faridah, A., K. S. Pada., A. Yulastri., dan L. Yusuf. 2008. *Patisari Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hasnah, H., A. Jannah., dan A. G. Fasya. 2012. “*Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Singkong (Manihot utilissima Pohl)*”. Dalam Jurnal *ALCHEMY*. Vol 2 No 1. Hal: 68-79.
- Istinganah, M., R. Raul., dan E. N. Widyaningsih. 2017. “*Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Terigu Dengan Volume Air yang Proporsional*”. Dalam Jurnal Kesehatan. Vol 10 No 2. Hal : 83 – 93.
- Larasati, E., P. Dwiyananti., dan S. Tamroh. Tidak ada tahun. “*Pengaruh*

*Penambahan Bubuk Kunir Putih Terhadap Tingkat Kesukaan, Sifat Fisik dan Kimia Stick Maizena-Terigu*". Belum dipublikasikan. Diakses 15 Juli 2021.

Lindasari, E., M. I. Syafutri., dan F. Syaiful. 2006. "*Pengaruh Perbedaan Suhu Pengering Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan*". Dalam Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. Vol 8 No 2. Hal : 141 – 146.

Marsigit, W., Bonodikun., dan L. Sitanggang. 2017. "*Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf*". Dalam Jurnal Agroindustri. Vol 7 No 1. Hal : 1 – 10.

Masriono, Y dan W. P. Astanu. 2002. "*Pengkayaan Protein Mie Instan dengan Tepung Tahu*". Dalam Jurnal Agritech. Vol 22 No3. Hal : 99 – 103 .

Mudjajanto dan Julianti. 2004. *Pengenalan Budaya Kue Kering*. Bogor: Penebar Swadaya.

Nadimin., Sirajudin., dan N. Fotriani. 2019. "*Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung*". Dalam Jurnal Media Gizi Pangan. Vol 26 No 1. Hal 8 – 15.

Nirmalasari, R dan I. E. Liana. 2018. "*Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tipe Singkong Manihot utilissima L*". Dalam Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan. Vol 9 No 8. Hal : 8 – 18.

Nurchayani, R., 2016. "*Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*". Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Semarang.

Oktaviana, A. S., W. Hersoelityorini., dan Nurhidajah. 2017. "*Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Pisang Kepok*". Dalam Jurnal Pangan dan Gizi. Vol 7 No 2. Hal : 72 – 81.

- Paran, S. 2009. *“100+ Tips Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Patri, dan Kue Kering”*. Jakarta: kawanpustaka.
- Pratama H, M, A dan Nendra P, H. 2017. *“Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih”*. Dalam Seminar Nasional dan Gelar Produk : 584 – 591.
- Rahmah, A., F. Hamzah., dan Rahmayuni. 2017. *“Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar”*. Dalam Jurnal TeknologiPertanian. Vol 4 No 1. Hal : 1 – 14.
- Rambing V. 2011. *“Rekayasa Pembuatan Tepung Singkong Tinggi Dekstrin dan Aplikasinya pada Produk Minuman Instan”*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian.
- Rudianto., A. Syam., dan S. Alharini. 2015. *“Studi Pembuatan dan Analisi Zat Gizi pada Produk Biskuit Moringa Oleifera dengan Subtitusi Tepung Daun Kelor”*. Dalam Jurnal Ilmu Gizi. Hal : 1 – 13.
- Setyowati W. T., dan F. C. Nisa., 2014. *“Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan baking Powder)”*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2 No 3. Hal : 224 – 231.
- Sudarmi, S., A. Hasnati., E. Santoso., dan S. Wahyuni. 2010. *“Pembuatan Tepung Tape dari Tape Ubi Kayu Menggunakan Operasi Pengeringan”*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia : 1 – 6.
- Suryani, A., dkk. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, A., E. Radwitya., dan K. Muttaqin. 2017. *“Lama Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Tepung Tape Singkong (Manihot utilissima) Mengandung Dekstrin, serta Aplikasinya pada Pembuatan Produk Pangan”*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 8 No 1. Hal : 82 – 92.
- Sutomo, B., 2008. *Sukses Eirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.

Taufik, M., Seveline., S. Susinta., dan D. Q. Aida. 2019. "*Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan*". Dalam Jurnal Agroindustri. Vol 5 No 1. Hal : 9 – 16.

Unika, A. 2015. "*Pengaruh Jumlah Ragi dan Waktu Fermentasi terhadap Sifat Organoleptik Tapai Pisang Tanduk*". Dalam Jurnal Boga. Vol 4 No 1. Hal : 192 – 201.

Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

Yulianti, L. 2016. "*Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (Pachyrhizus erosus) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan*". Skripsi Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.