

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, T., 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) dengan Variasi Proses Pengeringan*. Bachelor thesis. Sebelas Maret University.(Rendemen)
- Badan Standar Nasional. 2002. Tentang Margarin. SNI 01-3541-2002
- BSN. 01-2973-1992. Standar Biskuit. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan. 2010. Telur dan Gula.
- Ferawati, 2019. *Inovasi Pembuatan Keju Si Lassy Dairy farm*. Fakultas Peternakan.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hani, R. 2014. *Kumpulan Tip Anti Gagal Membuat Kue Kering*. Jakarta: Demedi
- Hardiyanti¹⁾, Kadirman²⁾, Muh. Rais. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 2: 123-128.
- Hasibun, Hasrul Abdin. 2015. *Formulasi dan Pengolahan Margarin menggunakan fraksi minyak sawit pada skala industri kecil serta aplikasinya dalam pembuatan bolu gulung*. Agritech, Vol. 35, No. 4
- Herlina, N. & Fitriani, W. 2017. *Pengaruh Presentasi Pemangkasan Daun dan Bunga Jantan terhadap Hasil Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Biodjati 2 (2) 2017. Hal 116.
- Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. *Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan*. Media Peternakan 32 (1) : 22-30
- Juniawati. 2003. *Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.

- Lidia Yulianti.2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Parutan Bengkuang (Pachyrhizuserosus) Terhadap Mutu Dan Karakteristik Cookies Yang Dihasilkan*. Fakultas teknologi pertanian.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. ElliesHorwood Ltd. Publ., England.
- Meilita, Qisthin.2019. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan
- Muchtadi, Sugijono, dan B. Harjanto, 2006. *Pengaruh metode pembekuan dan pengeringan terhadap karakteristik grits jagung instan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Volume XVII, 3:189-196
- Nurali, E. J., Mandey, L. M. L., Sayangbati, F., & Lelengboto, M. B. 2013. *Karakteristik fisikokimia biskuit berbahan baku tepung pisang goroho (Musa acuminata, SP)*. In *Cocos* (Vol. 2, No. 1).
- Peternakan, F., & Diponegoro, U. (2012). *The Change of Chicken Egg Functional Properties After Pasteurization*. 1(1), 521–528.
- Rani mayasari, 2015, *kajian karateristik biskuit yang dipengarui perbandingan tepung ubi jalar (ipomea batatas L.) dan tepung kacang merah (phaselus vulgaris L.)*
- Ratnawaty, F Dkk. 2018.*Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies Effect Of Modified Prigelatinization Corn Flour On Quality Cookies*. Progam Studi Teknologi Pertanian.
- Sugito, 2015, *Peningkatan Nilai Tambah Jagung Dari Lahan Suboptimal Dengan Mengolah Menjadi Nasi Jagung Instan Dengan Aplikasi Rehidrasi Dan Penambahan Air Pada Tepung Jagung*. Fakultas pertanian, Universitas Sriwijaya
- Tarwenda, Ivan Putri. 2017. *Studi Kompas Atibut Sensoris dan kesadahan merek produk pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73
- Wahyudi, J, Wusana, AW, Yulian, AR, Atika, K. 2013. *Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Glukosa Terbentuk dan Konstanta Kecepatan Reaksi Pada Hidrolisa Kulit Pisang*. Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia

- Widiantra, Tantan Dkk. 2018. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang(Canavaliaensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Pasundan Food Technology Journal, Volume 5, No.2,
- Wihasan dkk, *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Wahisan.
- Danang, Aristya. 2018. *Analisa Pendapatan dan konstibusi usaha tani jagung pada lahan kering terhadap pendapatan keluarga di desa sidodadi kecamatan tempurejo kabupaten Jember*. Fakultas Pertanian.
- Marissa, Dina.2010.*Formulasi Cookies Jagung Dan Pendugaan Umur Simpan Produk Dengan Pendekatam Kadar Air Kritis*. Fakultas Teknologi Pertanian.