

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Saputra, F., Rusilanti & Mariani 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Pada Pembuatan Kue Semprit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1): 28–33.
- Agustina, A. & Astuti, N. 2018. Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays Sp*). *Jurnal Tata Boga*, 4(1): 75–83.
- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alsuhendra & Ridawati 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Ambarsari, I., Anomsari, S.D. & Oktaningrum, G.N. 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. BPTP Jawa Tengah, Jawa Tengah: Kementerian Pertanian.
- Arief, R.W., Yani, A., Asrofi & Dewi, F. 2014. Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi,"* (1): 611–618.
- Boga, Y. 2012. *Terampil Membuat Kue Kering*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Budiman, H. 2012. *Budidaya Jagung Organik*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Dwika, N.R. 2018. *Pengaruh Subtitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Universitas Negeri Padang.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W. & Basito 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 49–57.
- Heryani, S. & Silitonga, F. 2017. Penggunaan Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) sebagai Bahan Baku Kukis Cokelat. 34(2): 53–57.
- Irferamuna, A., Yulastri, A. & . Y. 2019. Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 8(2): 221.
- Jia, J., Deng, X., Jia, X., Guo, C., Liu, X., Liu, Y. & Duan, X. 2024. Comparison and evaluation of *L. reuteri* and *L. rhamnosus*-fermented egg yolk on the physicochemical and flavor properties of cookies. *Food Chemistry: X*, 21(November 2023): 2–11.
- Kristiatuti dan Ismawati 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. Surabaya:

Universitas Negeri Jakarta.

Kurniati, A. 2017. *Teknologi Suplementasi Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.

Luvita Ho. 2022. *Tanpa cetakan! Lidah Kucing super renyah*. YouTube. Tersedia di https://www.youtube.com/watch?v=gpGYqRU_6mU&t=4s.

Mahdiyah, Dr. Ir., M. ke. 2016. *Statistik Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Martunis 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3): 26–30.

Midlanda, H.M., Lubis, L.M. & Lubis, Z. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(4): 20–31.

Oktaviana, A.S., Hersoelistyorini, W. & Nurhidajah 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2): 72–81.

Pilarose 2024. *Toffico*. PT. Arvian Tiga Putra.

Primarasa 2018. *Lezat & Praktis Simple Cookies*. Jakarta: PT Gaya Favorit Press.

PT. Lasallefood Indonesia 2024. *Sunquick*. Barkath CO-RO Manufaktur Sdn. Bhd. (BACO).

Rahman, A., Faridah, A., Anggraini, E. & Andriani, C. 2024. Teknologi Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Kualitas Puff Pastry (The Effect Of Yellow Pumpkin Puree Substitution On The Quality Of Puff Pastry). 5(2): 190–196.

Rudi H. Paeru & Trias Qurnia Dewi 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Surabaya: Penebar Swadaya.

Saphira, K. 2017. Kepentingan Indonesia Melakukan Impor Buah Jeruk dari Tiongkok. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 4(2): 1–15.

Saputra, T., Nuh Ibrahim, M. & Fitri Faradilla, R. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Bekatul dan Tepung Jagung (*Zea mayL.*) pada Produk Cookies Makanan Selingan Penderita Diabetes terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(6): 1768–1782.

Setianingsih, A., Fajriah Normawati, Z., Amanda Panjaitan¹, D., Muflihati, I., Suhendriani, S. & Dwi Ujjanti, R.M. 2022. Perbandingan Karakteristik Biskuit Lidah Kucing Dengan Substitusi Jenis Cangkang Telur Yang Berbeda. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2): 43–51.

Suarni 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2): 63–71. Tersedia di http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/26096/1/prosiding_seminar_teknologi_inovatif_pascapanen-45.pdf.

Yunianto, A.E., Lusiana, S.A. & Triatmaja, N.T. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

Yunita, E., Arifah, E. & Tamara, V. 2019. Validasi Metode Penetapan Kadar Vitamin C Kulit Jeruk Keprok (*Citrus reticulata*) secara Spektrofotometri Uv-Vis. *Journal of Wind Engineering and Industrial Aerodynamics*, 26(1): 1–4.

