

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Anna & Astuti. (2015). Kenganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, Vol 4 (1), Hal. 75-83
- Alsuhendra & Ridawati. (2008). Prinsip Analisis Zat Gizi dan Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Amalia, MR & Santoso, B. (2021). Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi Muffin Dengan Penambahan Tepung Jagung (*Zea Mays L*). *Jurnal Gizido*, Vol. 13 (2).
- Apriani, Eka Wulan (2012) Pengaruh Metode Learning Starts Witha Question Terhadap Kemampuan Menulis Artikel Oleh Siswa Kelas Xisma Negeri I Kualuh Hulu Tahun Pembelajaran 2012/2013. *Undergraduate Thesis*, Unimed.
- Aula, Lisa Elizabet. (2011). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta Tahun 2011. Skripsi : Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Diunduh April 1, 2024, dari <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>.
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2019). Pengembangan Minuman Berbasis Teh Dan Rempah Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2). <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i2.129>
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*. 2(1). <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/articel/view/2310>
- Hardiyanti, dkk. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 2 (2), Hal 123-128.
- Hirida M, Linda, M dan Zulkifli L. (2014). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU: Medan.

- IDN Times. (2024). Perbedaan Mentega, Margarin, Butter, dan Roombutter. Diunduh Juli 6, 2024, dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/perbedaan-mentega-margarin-butter-dan-roombutter?page=all>
- Istinganah., Rauf, Rusdin., & Widyaningsih. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional.
- Kasih. (2019). Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. Surabaya: *Jurnal Tata Boga*. Vol. 8: 371-379
- Kasryno, F., E. Pasandaran, Suyamto dan M. O. Adnyana. (2007). Gambaran Umum Ekonomi Jagung Indonesia. *Jurnal Teknik Produksi dan Pengembangan*: 474-497. Puslitbang Tanaman Pangan, Badan Litbang Pertanian, Bogor.
- Kenang, V., Koapaha, T., & Langi, TM. (2022). Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine Max*) dalam Pembuatan *Cookies* Kaya Serat dan Protein dengan *Flavor* Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*)
- Khairunnisa, S & Arbi, A, S. (2021). *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis. Modul 1. Universitas Terbuka, Tangerang.
- Kholmi, M. (2013). "Akuntansi Biaya", Edisi Empat, Yogyakarta, BPFE
- Miftakhul, Rauf, R. & Widyaningsih, E.N. (2017). *Jurnal kesehatan. J. Kesehat.* 10, 83– 93.
- Niron, M, F, V, D, P, K., & Tongkal, F, M. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*) Terhadap Uji Organoleptik Kue Kering. *Jurnal Biologi*.
- Perdani, E, R, R. (2024). Formulasi Modifikasi lidah kucing substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin. Skripsi, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta.
- Pilarose. 2024. Toffico. PT, Arvian Tiga Putra.
- Lasallefood Indonesia. 2024. *Sunquick*. Barkath CO-RO Manufaktur Sdn, Bhd, (BACO).
- Puspitarini, Dita Dwi. (2019). Pemanfaatan Tepung Jagung Putih Untuk Pembuatan Pasta *Corn Farfalle Chicken Sauce Barbeque "Pacolle*. D3 Thesis, Universitas Negeri Yogyakarta.

- Putri, N, E., & Triandita, N. (2018). Pengaruh Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Kedelai Hitam Terhadap Penerimaan Sensori *Cookies*. *Jargos*, 3 (1).
- Rahayu, Winiati P, dan Nurosiyah, Siti. (2012). Evaluasi Sensori. In: Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-36. ISBN 9789790113107.
- Richana, N. dan Suarni. (2011). Teknologi Pengolahan Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor dan Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros. 386-409.
- Sagala, R,M,B., Luluhan, L., & Koapaha, T. (2017). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus Reticulata*). Vol 9 (3).
- Saniati, N.D., Nurdjanah, S., Susilati, et al. (2013). Sifat Organoleptik Mie Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Ternikstamalisasi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 18 No.2.
- Santoso, Minnar Titis, Laili Hidayati dan Ririn Sudjarwati. (2014). “Pengaruh Perlakuan Pembuatan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas *Cookies* Lidah Kucing Tepung Biji Nangka”. Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Saputra, F. A., Ruslianti., & Mariani. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Pada Pembuatan Kue Semprit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4 (1), 28-33.
- Saputra, T., Nuh Ibrahim, M., Fitri Faradilla, R., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Halu Oleo, U., (2018). *The Effect of Bran Flour and Corn Flour (Zea mays L.) Substitution on Organoleptic Assessment and Nutritional Value of Cookies for Diabetic Patients. J. Sains dan Teknol. Pangan* 3, 1768–1782.
- Saragih, Mutiara Riahtasari Br. (2016). Komposisi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. Sp*) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan
- Sari, Luh, A, K. (2022). “Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cemcem di SMA Negeri 2 Bangli”. Tugas Akhir. Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- Septiana, Yogi., (2011). Kajian Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga (*Hylocereus udatus*). Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

Stone, H dan Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.

Suarni, (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*cookies*). Makasar.

Suarni, dan Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6 (1): 41–56.

Suswanti, I. (2013). Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Uin Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012. Jakarta.

Sutomo, Budi. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka.

Suyanti & Murtiningsih. (2011). Membuat Tepung dan Variasi Olahannya. Jakarta: ArgoMedia Pustaka

Wangiyana, I. G. A. S. & Triandini, I. G. A. A. H. (2022). Mini-Review Uji Hedonik Pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5 (1): 12-19.

Yasa, Boga. (2012). Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

