

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, A. E. D. (2025). *Kualitas sablé cookies dengan persentase tepung bit (Beta vulgaris L.)*.
- Dunya, D., Siswanti, & Atmaka, W. (2023). Pengaruh substitusi tepung okara dan alpukat sebagai lemak terhadap karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 134.
- Fazrin, F. N., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2024). Modifikasi roll cake dengan persentase tepung buah bit. *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*, 4, 1–9.
- Kurniawati, E., & Rindrayani, S. R. (2025). *Pendekatan kuantitatif dengan penelitian survei: Studi kasus dan implikasinya*.
- Larasati, W. (2018). *Pengaruh substitusi tepung maizena, tepung tapioka, dan tepung terigu terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik rempeyek*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh jenis gula terhadap hasil pembuatan cookies. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2, 1295.
- Maimunah, S., Amila, Kennedy, J., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). Karakterisasi dan skrining fitokimia dari tepung buah bit (*Beta vulgaris L.*). *Forte Jurnal*, 1, 69–75.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya terima konsumen terhadap citarasa es krim buah kawista (*Limonia acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 8.
- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya terima konsumen terhadap hidangan utama di Kantin Sehat Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 20–32.
- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Widayarsi, H. E., Dianah, R., Basar, F. M., Martini, R., Aulia, N. S., Agustiantini, A. L., Miskha, A., & Safitri, A. (2024). Development and evaluation of beneng taro (*Xanthosoma undipes* K. Koch) flour sable cookies. *E3S Web of Conferences*, 577, 02021. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202457702021>
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan, G. S. (2020). *Pengawasan mutu sistem first in first out (FIFO) pada tepung terigu*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7.
- Saputri, R. K., Al-Bari, A., & Pitaloka, R. I. K. (2021). Daya terima konsumen terhadap jelly drink belimbing wuluh. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 131–139.
- Setiawan, G. Z. Y., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2022). Daya terima konsumen terhadap Awug Bites sebagai kue tradisional khas Bandung. *JPP (Jurnal Pendidikan dan Perhotelan)*, 2, 55–60.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 7.
- Yuliani, K. D., & Tunjungsari, K. R. (2023). Kualitas cookies dengan campuran tepung sorgum. *Jurnal Pariwisata dan Bisnis*, 2(8), 1902–1905.
- Muhammad Usman, Tarigan, B. Y., Aprilia, M., Zalvi, A. P., Sari, F. I., Romauli, N. D. M., & Sinaga, H. (2023). Pengujian daya terima (uji hedonik) pada empat merek produk yoghurt yang dijual pada pasar modern (supermarket) di Kecamatan Medan Kota.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan.
- Meiliawati, A., & Rahmawati, F. (2017). Sable de Paris cookies with seaweed flour substitute sebagai cemilan tinggi protein untuk masyarakat.