

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Irma, et al. "Pelatihan Pembuatan Tepung Pisang sebagai Alternatif untuk Meningkatkan Nilai Jual Buah Pisang Mas di Desa Lantan." *Bakti Sekawan: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4.2 (2024): 33-37.
- Alhabsyie, Muhammad Ilham, Awang Surya, and Aswin Domodite. "Olahan Pisang Uli Menjadi Pisang Crispy." *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat* 1.1 (2020): 33-38.
- Anggraeni, Rani. "Karakterisasi sifat kimia dan organoleptik cookies substitusi tepung pisang nangka mentah (*Musa sp. L.*)." *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan* 12.2 (2019): 248-257.
- Bachriany, Intan Syafira. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca Forme Typica L*) Terhadap Kualitas Roti Manis. Diss. Universitas Negeri Jakarta, 2020.
- Dziki, Dariusz, et al. "Shortbread cookies enriched with micronized oat husk: Physicochemical and sensory properties." *Applied Sciences* 12.24 (2022): 12512.
- Ekafitri, Riyanti, Achmat Sarifudin, and Diki Nanang Surahman. "Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis-pisang." *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)* 36.2 (2013): 127-134.
- Fadillah, Ishmah. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kedelai Kuning (*Glycine Max L. Merryl.*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Butter Cookies. Diss. Universitas Negeri Jakarta, 2023.
- Faustina, Debby Shinta. Formulasi Tepung Pisang Nangka (*Musa Paradisiaca L*) Dan Kacang Kratok Merah (*Phaseolus Lunatus L*) Dalam Pembuatan Snack Bar. Diss. Universitas Katholik Soegijapranata Semarang, 2023.
- Harun, Noviar, and Shanti Fitriani. "Pemanfaatan tepung pisang kepok dan buah nangka kering dalam pembuatan snack bar." *Jurnal Teknologi Pangan* 13.1 (2019): 1-11.
- Hasanah, Vina Ainun Nur Indah. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (Rice Bran) Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori Soft Cookies. Diss. Universitas Negeri Jakarta, 2025.
- Hasyanah, Sopiayatun Noer. "Pemanfaatan Pisang Nangka (*Musa paradisiaca L.*) menjadi Cookies sebagai Produk Unggulan Desa Jagabaya." *Edufortech* 7.2: 156-164.
- Kalsum, Nurbani, Liana Verdini, and Annisa Fitri. "Daya Kembang, Kadar Abu dan Sifat Sensori Cookies Substitusi Tepung Pisang Termomodifikasi." *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*. Vol. 11. No. 1. 2025.

- Karpińska-Tymoszczyk, Mirosława, *et al.* "The Effects of Enriching Shortbread Cookies with Dried Sea Buckthorn Fruit on the Physicochemical and Sensory Properties." *Molecules* 29.21 (2024): 5148.
- Kurniawan, D., Dewi, E. N., & Riyanto, R. (2020). Pengaruh formulasi terhadap karakteristik sensori dan fisik cookies berbasis tepung lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 83–90.
- Kozłowska, Mariola, *et al.* "Herbal extracts incorporated into shortbread cookies: Impact on color and fat quality of the cookies." *Biomolecules* 9.12 (2019): 858.
- Luthfiyanti, Rohmah, Riyanti Ekafitri, and Dewi Desnilasari. "Pengaruh perbandingan tepung dan pure pisang nangka pada proses pembuatan food bar berbasis pisang sebagai pangan darurat." Dalam *Prosiding Konferensi SNaPP* (2011): 239-246.
- Nibble (23 maret 2023 svetanoff, Cathy. (2021).
- Nuaeni, Indah, Atikah Proverawati, and Teguh Jati Prasetyo. "Karakteristik sensori cookies bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam." *Journal of Nutrition College* 11.1 (2022): 74-86.
- Nuraeni, Ani, *et al.* "Substitusi tepung pisang nangka dalam pembuatan snack bar untuk meningkatkan kandungan gizi dan harga jual." *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian* 13.1 (2023): 32-40.
- Oktaviana, Anik Sholekah, Wikanastri Hersoelistyorini, and Nurhidajah Nurhidajah. "Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok." *Jurnal Pangan Dan Gizi* 7.2 (2017): 72-81.
- Putri, R. M., Wahyuni, S., & Nurhayati, I. (2021). Diversifikasi produk olahan cookies berbasis pangan lokal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(2), 85–92.
- Salinas, Lorena. (2023). Scottish Shortbread Cookies (better than Walker's).
- Sayle, A. (2018). Why We Love Shortbread. HuffPost. "Shortbread" oleh Mary Gethins.
- Setiawan, Priscilia. Pemanfaatan Pisang Uli (*Musa Paradisiaca Sapientum*) Dengan Kulitnya Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Nilai Gizi dan Uji Organoleptik. Diss. Universitas Ciputra Surabaya, (2018).
- Sławińska, Aneta, Ewa Jabłońska-Ryś, and Waldemar Gustaw. "Physico-chemical, sensory, and nutritional properties of shortbread cookies enriched with *Agaricus bisporus* and *Pleurotus ostreatus* powders." *Applied Sciences* 14.5 (2024): 1938.
- Suhardjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

- Uliyanti, Uliyanti, *et al.* "Karakteristik Sensoris Cookies Pisang Nipah Pontianak (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Kepala Ikan Lele." *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)* 4.2 (2024): 23-30.
- Wahyuli, Mimil Sri. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa sp L*) Pada Tepung Beras Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Kalium Kue Sapik." (2017)
- Yasin, Novita. "Pengaruh penambahan tepung pisang pada pembuatan kerupuk." *Gorontalo Agriculture Technology Journal* (2018): 49-58.

