

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A. C. 2016. *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. EGC, Jakarta
- Ahmad, L., 2009 Modifikasi fisik pati jagung dan aplikasinya untuk perbaikan kualitas mie jagung [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andriyani, Astri. 2018. Pengaruh Suhu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Campolay dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Cookies. [Tugas Akhir]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung
- Anonim 1, 2012. *Pengertian tepung jagung*. [internet] (pdf, diakses 22 Desember 2021).
- Anonim 2, 2012. *Manfaat cookies* [internet] (Pdf, diakses 22 Desember 2021). AOAC. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. AOAC Int. Washington D.C.
- AOAC. 2001. Protein (Crude) in Animal Feed, Forage (Plant Tissue). Grain and Oilseed. J. AOAC. Int.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 18th ed. Maryland; AOAC International. William Harwitz (ed). United States Of America.
- [APTINDO] Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. 2013. Laporan APTINDO Tahun 2013. APTINDO, Jakarta
- Apriyantono, A., Fardiaz. D., Puspitasari. N. L., Yasni. S., dan Budijanto. S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, warna dan daya terima biskuit yang disubsitusi tepung labu kuning [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Asniwati Zainudin, 2016. Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena Pada Futtuccine. *Jurnal Agropolitan* 3 (3) : 1-8.
- Astawan, Wresdiyati, 2004. Kandungan Tepung Jagung. (Pdf, diakses 22 Desember 2021).
- Ardiansyah, M. A. 2012. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Minat Pembelian serta Dampaknya Terhadap Proses Keputusan J&C Cookies. Universitas Bina Nusantara, Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 tentang syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi nasional, 2011. Mutu dan cara Uji Biskuit. SNI 01- 2973-1992. Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2010. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan

Indonesia. Badan Pusat Statistik. Jawa Barat

- Farida, Baliwati, Yayuk. (2008). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Gayati. 2014. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4): 107-112
- Grace M. R, 1977. *Cassava processing*. FAO UNO, Rome.
- Hardiyanti, *et al.* 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* (2): 123-128
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi. Jakarta
- Herawati, L.R., Windu, R.S., Priantho, A. 2017. Ibm kelompok ibu rumah tangga dala produksi tepung maizena di Desa Tanggunharjo, Grobogan. *Jurnal Pengendalian Kepada Masyarakat* 8(1):19-29.
- Hesthiati, Ety., Hani Nurasyiah, R., Inkorena, G. S. S. 2019. *Pengolahan Aleska (Pouteria campheciana)* menjadi Mousse Brownies. Fakultas Pertanian. Universitas Nasional, Jakarta
- Kulp, K. dan J.G. Ponte. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*, Marcel Dekker. Inc. Network. 808 Hal.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek)* [Internet]. Tersedia pada: eBookPangan.com [21 Desember 2021].
- Lestari, Nani. 2010. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookis. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Padang, Padang
- Loali, N. (2012). *Menerpong Buah Alkesa yang Masih Tersisa*. [Intrnet]. Tersediapada: <http://wisatakompanasia.com/kuliner/2022/01/01/meneropong-buah-alkesa-yang-masih-tersisa-433121.htm>. [01 Januari 2022]
- Manley. 2000. *Biscuit, Crecker, and, Cookie Recipes for the Food Industry*. CRC Press, Washington.
- Marton, J. F. 1987. *Canistel. Fruits of canistel (Lucuma nervosa A.DC) fruit flour in making cookies*. *Asia Pasific Journal of Multidiciplinary Research* 2:66-73.
- Marliyati, S. A., A Sulaeman dan F. Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. PAU. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Matz, S. A. Dan Matz, T. D. 1987. *Cookies and Crackers Technology 2nd Edition*. AVI Publishing. Co. In., Westport.

- Maulana, Ari. 2018. Yuk Kenalan dengan Tepung Jagung Berbeda dengan Tepung Maizena [Internet] Tersedia pada:<https://ramesia.com/tepung-jagung/> [04 Maret 2022]
- Merdyanti, A. 2018. Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasution. 2009. *Mutu Susu Pada Berbagai Pengolahan dan Penyimpanan. Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas 2020*. Balai Penelitian ternak Bogor.
- Nuraini, Dwi. 2019. Kajian Teknik Pengolahan Susu Jagung Manis (*Zea mays Shaccarata*) Ditinjau dari Kimia dan Organoleptik.[Skripsi]. Institut Teknologi Sains dan Kesehatan, Surakarta Paran, Sangkan. 2009. 100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Pertiwi, S. R. R., Aminullah., Hutami R., dan Nirmala, D. 2018. Aplikasi Komposit Non-Gluten Tepung Campolay (*Potera campechiana*)- Maizena-Mocaf-Tapioka pada Pengolahan *Brownis* Kukus. *Jurnal Agroindustri Halal*. 4 (2): 153-161.
- Radiyah, A., Indriani, N dan Ginting, M. H. S. 2015. Pengaruh Berat Pati dan Volume Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang. *Jurnal Teknik Kimia* 4 (13): 35-39
- Rizky, U. 2012. Buah Alkesah. [Internet]. Tersedia pada:[www.rizumablog.com](http://www.rizumablog.com) [ 05 Februari 2022]
- Saksono, H. 2012. Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi. [Internet]. Tersedia pada: <http://www.indonesiafinancetoday.com> [ 05 Februari 2022 Singh, P., Arora, A., Strand, T. A., Leffler, D. A., Cattasi, C. Gree, P. H., Kelly, C. P., Ahuja, V., Makharia, G. K. 2018. Systematic Review and Meta- analysis. *Clinical Gastroenterology and Hepatology* 16 (6) : 823-836
- Smith. 1972. *Biscuit, crackers and cookies London: Applied Science Publisher Ltd*. Vol. 1: 1972. Strok.2021. Simple Cookies [Internet] Tersedia pada: <https://www.bakewithstrok.com/recipe/simple-cookies-192593> [01 Januari 2022].
- Suarni. 2009. Pemanfaatan Tepung Jagug Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian* Volume II, nomor 28.
- Subandi, I. G. Ismail. Hermanto. 1998. *Jagung*. Teknologi Pasca Panen. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor 57 halaman
- Susilawati, M. 2015. Hubungan Konsentrasi Bahan Pengisi dan Pengeringan Terhadap Karakteristik Frui Leather Buah Campolay. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung
- Sutomo, Budi. 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Kriya Pustaka, Jakarta

Trifiana, A. 2019. Kenali Manfaat Singkong untuk Tubuh dan Kandungan Gizinya  
\\[Internet]. Tersediw pada:  
<https://sehatq.com/artikel/kenalikandungannutrisidanmanfaatsingkong-untuk-tubuh/amp>. [01 Januari2022].Twon. 2005. *Teknik Penyimpanan Bahan Pangan*. Erlangga Jakarta.

USDA, 2001. Refrigerator and Freeze Storage Chart. U.S Food and Drug Administration Center for Food Safety and Aplied Nutrition National Science Teacher Association, Washington, D. C

Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.