

Daftar Pustaka

- Adji, W. N. (2022). Pengendalian Kualitas Proses Produksi Konveksi Pada Pt Kaosta Sukses Mulia. *Jurnal Ilmiah Manajemen & Kewirausahaan*, 9(1), 67-80.
- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di Cv. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (Slp). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Achmadi, S. (2019). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Talas (Colocasia Esculenta L.) Dan Konsentrasi Puree Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Karakteristik Makaroni* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Aliyi, F., Wahyudi, A., Krisnasary, A., Okfrianti, Y., & Suryani, D. (2020). *Pengaruh Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) Dan Umur Simpan* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Andayani, H. (2020). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 26-30.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Anggitarate, M. (2022). Studi Literatur Formula Cookies Untuk Anak Dengan Gangguan Spektrum Autisme (Gsa). Literature Study Of Cookies Formulation For Children With Autism Spectrum Disorders (Asd): A Review.
- Anwar, M. A., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Maizena Dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02), 167-179.
- Anjaswari, D. (2018). *Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning Dan Ubi Bit Sebagai Pewarna Alami Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Antioksidan* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Anova, I. T., Hermianti, W., & Silfia, S. (2014). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) Pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal*

- Litbang Industri*, 4(2), 123-131.
- Apriandy, F. (2019). *Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Tepung Terigu* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Arief, I. H. D. Z. (2016). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Agropolitan*, 3(3), 55-65.
- Austina Siagian, C. I. N. D. I. (2020). Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*).
- Auliana, R. (2018). Karakteristik Sensoris Dan Daya Terima Cookies Tepung Singkong Dengan Fortifikasi Zat Besi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Bagaskorowati, R., Ayesadira, M., & Sumantri, V. A. R. (2022). Urgensi Diet Gluten Dan Casein Free Pada Hiperaktivitas Individu Autisme Dan Adhd. *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, 1(10), 1399-1404.
- Eka Widiyanti, A. G. N. E. S., Darwis, D., Okfrianti, Y., Yuliantini, E., & Rizal, A. (2021). *Formulasi Terhadap Daya Terima Organoleptik, Kadar Pati Dan Kandungan Energi Cookies Sebagai Makanan Selingan Bagi Usia Dewasa* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Febrina, L., Amelia, J. R., Soecahyadi, S., & Mulyawati, I. (2020). Pelatihan Untuk Diversifikasi Produk Turunan Olahan Singkong Di Desa Nanggerang-Bogor. *Journal Of Servite*, 2(1), 18-25.
- Framida, F., Santoso, B., Wijaya, A., & Priyanto, G. (2023, January). Penambahan Gula Aren Dan Krim Dalam Kopi Gambir. In *Seminar Nasional Lahan Suboptimal* (Vol. 10, No. 1, Pp. 368-387).
- Gemilang, L. (2020). *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Almond (Prunus Dulcis) Terhadap Karakteristik Gluten Free Cookies Yang Diperkaya Serbuk Daun Kelor (Moringa Oleifera)* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Gunawan, M. J. (2022). *Studi Literatur: Aplikasi Antosianin Dari Bunga Rosella*,

- Mawar, Dan Telang Sebagai Pewarna Alami Pada Produk Pangan* (Doctoral Dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Hakim, L. (2017). *Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Tempe* (Doctoral Dissertation, Politeknik Nsc Surabaya).
- Hasrini, F., & Khoiriyah, A. (2018). Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembang
- Hasibuan, H. A., A. P. Hardika. (2015) Formulasi Dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*. Vol 35 (4). Hal 377-386.
- Halawa, M. (2021). *Ta: Proses Pembuatan Roti Sobek Di Cv Roti Permata* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). *All About Bakery, Semua Yang Harus Kamu Tahu Tentang Bakery*. Penerbit Andi.
- Hermadayanti, Y. T. (2017). *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Dengan Tepung Terigu Dan Jenis Gula Pada Karakteristik Cookies Green Tea* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Heizer, Jay And Render Barry, (2015), Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan Dan Rantai Pasokan, Edisi 11, Jakarta : Salemba Empat.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya Terima Dan Zat Gizi Pancake Substitusi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Alternatif Jajanan Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133-140.
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2).
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung Dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal*
- Katili, T. E. P. S., Yunus, Y., & Melani, N. A. D. (2024). Pengaruh Dark Chocolate Terhadap Dismenorrhoe Pada Remaja Putri. *Journal Of Medical Health*, 2(1), 1-7.
- Kurniawan, A. (2019). Rancang Bangun Dan Uji Kinerja Mesin Pemotong Bibit

Singkong (Petakong) Double Block Cutter.

- Lubis, F., & Suwandi, J. F. (2016). Paparan Prenatal Valproat Dan Autism Spectrum Disorder (Asd) Pada Anak. *Majority*, 5(3).
- Luthfiani Nur Pratiwi, L. N. P., Tjarono Sari, T. S., & Noor Tifauzah, N. T. (2017). *Analisa Kadar Protein Dan Kadar Serat Pada Snack Bars Berbahan Campuran Tepung Cassava Dan Tepung Kacang Merah* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Prof. Hb Saanin Padang Tahun 2018. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Jurusan Gizi*, 86.
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Midayanto, D., And Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Mujiwulandari, D. (2017). *Korelasi Konsentrasi Koji (Bacillus Subtilis) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik).
- Muliyati, H., & Hutagaol, I. O. (2020). Formulasi Biskuit Sumber Energi Dan Protein Dari Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tulang Ikan Sidat (*Anguila Sp*) Untuk Baduta Stunting. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 11-21.
- Nilna Minah, F., Astuti, S., & Jimmy, J. (2018). Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.
- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33-43.
- Pertiwi, G. E. P. B. (2019). *Development Of Banana And Carrot Cake Product With Sensory Analysis Approach* (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang)

- Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., & Amanah, A. (2017). Aplikasi Biji Kefir Air Sebagai Bahan Pengembang Roti Kukus. *Jurnal Pertanian*, 8(2), 74-81..
- Prasetyowati, S. P. (2010). Pengaruh Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Sensoris Cookies.
- Prasetyo, I. N. (2023). *Produksi Dan Pemasaran Cookies Tepung Mocaf Dengan Penambahan Bubuk White Coffee* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Putri, U. L. N. H. (2020). *Kajian Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Kaya Zat Besi Bagi Remaja* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Maligan, J. M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di Pt. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).
- Putri Soleha, P. (2020). *Karakteristik Cookies Dengan Perbedaan Substitusi Bahan Baku Tepung Ikan (Studi Literatur)* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Riau).
- Qoneta, M., Kamsiah, K., Haya, M., & Rizal, A. (2020). *Daya Terima Organoleptik Dan Kadar Protein Brownies Panggang Dengan Modifikasi Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Ramadhani, F., & Murtini, E. S. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 38-47.
- Rastiti Rahayu, N. K. (2020). *Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies* (Doctoral Dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Ramlah, S., Yumas, M., & Wahyuni, W. (2020). Karakteristik Pangan Fungsional Dari Pasta Dan Bubuk Kakao (Characteristics Of Functional Foods From Cocoa Liquor And Cocoa Powder). *Indonesian Journal Of Industrial Research*, 15(2), 12-26.

- Renol, R., Akbar, M., Finarti, F., Mubin, M., Ula, R., Aristawati, A. T., & Syahril, M. (2023). Analisis Kadar Lemak, Kadar Albumin Dan Uji Organoleptik Pada Biskuit Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jago Tolis: Jurnal Agrokomples Tolis*, 3(2), 45-52.
- Rian, H. P. (2023). Pengaruh Formulasi Bee Pollen Dan Tepung Terigu Terhadap Tingkat Kesukaan Biskuit.
- Rondonuwu, G., Kelles, D., & Tamengkel, L. F. (2016). Pengaruh Lokasi Usaha Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Pasar Swalayan Borobudur Manado). *Jurnal Administrasi Bisnis (Jab)*, 4(4).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1), 45-56.
- Ruriani, E. Navi, A., Yulianti, L.D., Dan Subagio, A. 2013. Identifikasi Potensi Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Pensubstitusi Teknis Terigu Pada Industri Kec
- Sampelalan, G. (2018). *Identifikasi Jamur Aspergillus Sp Pada Terasi Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Sebagai Pewarna Alami (Studi Pada Produksi Terasi Rumahan Di Desa Pakong Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan Madura)* (Doctoral Dissertation, Stikes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Santi, P. T. (2016). *Kajian Perbandingan Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cottoni) Yang Di Substitusi Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus Sp) Dengan Suhu Dan Lama Pemanggangan Dalam Pembuatan Cookies Rumput Laut* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sani, L. P. (2017). *Pemanfaatan Pemberian Ampas Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Dalam Pengolahan Minyak Jelantah Menjadi Minyak Segar* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Sasaka, R., Salam, A., Widiada, I. N., & Darawati, M. (2019). Kandungan Zat Gizi Dan Daya Terima Bisjaka Dengan Penambahan Sari Tepung Daun Katuk. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 3(2), 134-141.
- Setiokusumo, C., Liang, C., & Kristanti, N. (2015). Proses Pengolahan Gandum Menjadi Tepung Terigu Di Pt. Ism Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya.
- Setyadi, A. A. J., & Ninsix, R. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu

- (Ipomoe Batatas Var. Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Bolu Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107-111.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., & Sumariyadi, A. (2018). Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe Iii Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi Dan Pemanasan Bertekanan-(Improvement Level Of Resistant Starch Type Iii On Modified Cassava Flour Using Fermentation And Autoclaving-Cooling). *Biopropal Industri*, 9(1), 9-23.
- Siregar, Y. (2020). *Kualitas Hasil Daging Rajungan (Portunus Pelagicus) Ditinjau Dari Peningkatan Mutu K3 Dan Produktivitas Keamanan Pangan Di Pt. Bumi Menara Internusa* (Doctoral Dissertation, Stia Dan Manajemen Kepelabuhanan Barunawati Surabaya).
- Subagio, A. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Vol. 1 Edisi 3. Food Review (April, 2006): Hal. 18-22.
- Sufiat, S. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Syiah Kuala University Press.
- Suroto, A. (2018). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2), 11-19.
- Sukowati, G. A. (2020). *Pengaruh Minum Cokelat Terhadap Kualitas Psikis Saat Ovulasi Pada Remaja Di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta* (Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta).
- Surahman, D. N. (2016). *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes* (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknikunpas).
- Sandopart, D. P. Y. A. L., Permana, D. S., Pramesti, N. S., Ajitama, S. P., Mulianingsih, A. T., Septia, D. N., ... & Juman, M. F. (2023). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Pada Kegiatan Perusahaan Manufaktur Dengan Teknologi Artificial Intelligence. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(1), 25-37.
- Sari, D. P. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian, Kualitas Produk, Harga Kompetitif, Lokasi (Literature Review Manajemen Pemasaran). *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 2(4), 524-533.
- Setiawani, G. 2013. Teknologi Pembuatan Makanan dengan Menggunakan Tepung Mocaf Sebagai substitusi Tepung Terigu. <http://www.stppmedan.ac.id>.
- Setiawan, I. (2017). *Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Puree Bayam* (Doctoral Dissertation, Politeknik Nsc Surabaya).

- Sinaga, L. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Komposit (Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf/Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Puree Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*).
- Sitohang, K. A. K., Z. Lubis Dan L. M. Lubis. 2015 Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 3 (3): 308-315.
- Sy, N. M. Z., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies. *Journal Of Home Economics And Tourism*, 10(3).
- Triastuti, D. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Sensori Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Scientific Timeline*, 1(2), 070-085.
- Verawati, N., Aida, N., Sibuea, B. P., & Muttaqin, K. (2023). *Pengembangan Bahan Pangan Lokal Berbasis Tepung Mocaf*. Penerbit P4i.
- Wicaksono, D. S. (2023). *Pengembangan Produk Pemanfaatan 8 Limbah Hewan*. Penerbit Nem.\
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (Jntt)*, 2(2), 212-222.
- Wibowo, E. Y. (2021). *Ta: Perbedaan Sistem Produksi Roti Manis Dan Roti Sumir Di Cv Jaya Bakery Bandar Lampung* (Doctoral Dissertation, Politeknik Negeri Lampung).
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Yunita, M., & Rahmawati, R. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica Candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4(2), 17-28.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54-60.
- Yuningtyas, L. (2016). *Pengaruh Penggunaan Tepung Garut (Maranta Arundinaceae L.), Tepung Mocaf (Modified Cassava), Dan Tepung Ubi Kuning (Ipomea Batatas) Terhadap Daya Terima Butter Cookies* (Doctoral Dissertation,

Universitas Negeri Jakarta).

- Zarkasie, I. M., Prihandini, W. W., Gunawan, S., & Aparamarta, H. W. (2017). Pembuatan Tepung Singkong Termodifikasi Dengan Kapasitas 300.000 Ton/Tahun. *Jurnal Teknik Its*, 6(2), A682-A685.
- Zuliana, C., Widyastuti, E., & Susanto, W. H. (2016). Pembuatan Gula Semut Kelapa (Kajian Ph Gula Kelapa Dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat)[In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1).