

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, D. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Penambahan Mentega terhadap Sifat Organoleptik *Rich Biscuit*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- AOAC. 2007. Official Analytical Chemistry. AOAC Inc. Arlington. Association of Official Analytical Chemist. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Published by The Association of Analytical Chemist, Inc.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit: SNI 01-2973-1992. BSN, Jakarta.
- Boyce, M., P. Haddadand, and T. Sostaric. 2003. Determination of flavour components in natural vanilla extracts and synthetics flavourings by mixed micellar electrokinetic capillarychromatography. *Anal Chim Acta*. 485:179-186.
- Darmawan, A., Sumiati, dan Hermana. 2016. Kualitas Fisik Telur Itik Magelang yang Diberi Ransum Mengandung Tepung Daun *Indigofera SP.* dan Minyak Ikan Lemuru. *Buletin Makanan Ternak Fakultas Peternakan IPB*. Bogor.
- Emma, S. W. 2005. *Menikmati Telur Bergizi, Lezat dan Ekonomis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Elisa. 2014. *Aneka Resep Kue Kering Istimewa*. Surabaya: Linguakata.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*, third edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: CV Armico.
- Gisslen, A. G. 2016. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekker.
- Gunawan, Y. 2012. *Cake Cookies Resep Anti Gagal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Anggot IKAPI.
- Lamusu, D. 2015. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1).
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.

- Maya, K. 2017. Analisis ekuivalensi tingkat kemanisan gula di Indonesia. *Jurnal Agroindustri*. 3 (1).
- Millah, I. I., wignyanto, dan I. Dewi. 2014. Pembuatan cookies (kue kering) dengan kajian penambahan apel manalagi (*Mallus sylvestris mill*) subgrade dan margarin. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Murti, K. H. 2017. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kandungan vitamin c buah cabai keriting lado F1. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 5(3).
- Nimpuno, D. 2015. *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ora, H. F. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Pertiwi, D. 2006. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Koro dan Tepung Terigu dengan Pemanggangan terhadap Karakteristik Biskuit Kacang Koro. Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Priyati, A., S. H. Abdullah, dan G. M. D. Putra. 2016. Pengaruh kecepatan putar pengadukan adonan terhadap sifat fisik roti *effect of dough mixing speed on bread physical characteristic*. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 4(1).
- Rahmi, A., Susi, dan L. Agustina. 2013. Analisis tingkat kesukaan konsumen, penetapan umur simpan dan analisis kelayakan usaha dodol pisang awa. *Majelis Ilmu Pertanian*. Universitas Islam Kalimantan. 37(2). 26-32.
- Romantica, E., Imam T. dan Lilik E. R. 2013. Pengaruh lama fermentasi yang berbeda pada pembuatan tepung telur pan drying terhadap dari kadar air, rendemen, daya busa dan kestabilan busa. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramadhani, F, dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh jenis tepung dan penambahan perenyah terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kue telur gabus keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1) : 38-47.
- Rilla, N. A. 2019. *Bisnis Patiseri yang Menggiurkan*. Jakarta: Duta.
- Riska, M. P., Almasyhuri, dan M. Mirani. 2018. Penambahan campuran susu skim dan lemak pada cookies pelancar asi tepung daun katuk (*Sauropus androgynous L. Merr*) terhadap daya terima panelis. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Farmasi*. 1(1).

- Rosida, F. D., A. N. Putri, dan M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1): 45-56.
- Setiawan, B. A., O. Rachmawan, dan D. S. Sutardjo. 2013. Pengaruh penggunaan berbagai jenis kuning telur terhadap kestabilan emulsi, viskositas, dan pH mayonnaise. *Students e-journal*. 4(2).
- Setyaningsih, D., J. Suraya, dan S. Salsabila. 2021. Pengaruh penambahan monoasilgliserol (MAG) sebagai emulsifier produk *bakery*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 31(2).
- Susiasih, H. dan A. Wibowo. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Sarifudin, A., R. Ekafitri., D. N. Surahman., S. K. Dasa, dan F. A. Putri. 2015. Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat karakteristik aktivitas airbebas (a_w) dan tekstural *snack bar* berbasis pisang (*musa paradisiaca*). *Agritech*. 35(1).
- Triawati, W. N., I. Thohari, dan D. Rosyidi. 2013. Evaluation of pasteurized chicken egg on albumen foam, stability foam and coagulation and volume of sponge cake. Thesis. University of Brawijaya, Malang.
- Tantan, W., D. Zainal, dan A. E. Yuniar. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2).
- Tantan, W., D. Zainal, dan E. A. Yuniar. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Journal Technology Food Pasunda*. 5(2).
- Toto, S., A. N. Kusmayanti, dan L. N. Hidayati. 2018. Definisi Yodium, Zat Besi, dan Kecerdasan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wathoni, N. B. Soebagio dan T. Rusdiana. 2007. Efektivitas Lecithin Sebagai Emulgator dalam sediaan Emulsi Minyak Ikan. *Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran. Jatinagor. Farmaka*. 5(2)
- Winarni, A. 1993. Patiseri. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M – Brio Press. Bogor.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal *Butter Cookies* terhadap Stabilitas Emulsi

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Stabilitas Emulsi

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	724.069 ^a	4	181.017	8.723	.0003
Intercept	65155.331	1	65155.331	3139.713	.000
Perlakuan	724.069	4	181.017	8.723	.003
Error	207.520	10	20.752		
Total	66086.920	15			
Corrected Total	931.589	14			

a. R Squared = ,777 (Adjusted R Squared = ,688)

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Stabilitas emulsi

Lama Pengocokan	Mean	Std. Deviation	N
10 menit	53.9333	6.70025	3
12,5 menit	62.8667	2.31805	3
15 menit	67.9333	1.00664	3
17,5 menit	72.0000	5.37773	3
20 menit	72.8000	4.85386	3
Total	65.9067	8.15733	15

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal *Butter Cookies* terhadap Rendemen

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rendemen

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.007 ^a	4	.752	1.611	.246
Intercept	147970.909	1	147970.909	317116.761	.000
Perlakuan	3.007	4	.752	1.611	.246
Error	4.666	10	.467		
Total	147978.582	15			
Corrected Total	7.673	14			

a. R Squared = ,392 (Adjusted R Squared = ,149)

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rendemen

Lama Pengocokan	Mean	Std. Deviation	N
10 menit	100.0000	.00000	3
12,5 menit	99.4000	.59506	3
15 menit	99.4000	.59506	3
17,5 menit	99.2033	.90456	3
20 menit	98.6033	.89813	3
Total	99.3213	.74034	15

Lampiran 3. Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal *Butter Cookies* terhadap Tekstur Adonan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur adonan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.247 ^a	4	.312	35.962	.000
Intercept	273.067	1	273.067	31507.692	.000
Perlakuan	1.247	4	.312	35.962	.000
Error	.087	10	.009		
Total	274.400	15			
Corrected Total	1.333	14			

a. R Squared = ,935 (Adjusted R Squared = ,909)

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Tekstur adonan

Lama Pengocokan	Mean	Std. Deviation	N
10 menit	4.0000	.00000	3
12,5 menit	4.0000	.00000	3
15 menit	4.1000	.10000	3
17,5 menit	4.6000	.10000	3
20 menit	4.6333	.15275	3
Total	4.2667	.30861	15

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Karakter Fisik Adonan Awal *Butter Cookies* terhadap Stabilitas Warna Adonan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna Adonan

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.263 ^a	4	.566	19.733	.000
Intercept	123.841	1	123.841	4320.023	.000
Perlakuan	2.263	4	.566	19.733	.000
Error	.287	10	.029		
Total	126.390	15			
Corrected Total	2.549	14			

a. R Squared = ,888 (Adjusted R Squared = ,843)

Descriptive Statistics

Dependent Variable:Warna adonan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
P0	2.1333	.05774	3
P1	2.9000	.00000	3
P2	2.9667	.05774	3
P3	3.1333	.20817	3
P4	3.2333	.30551	3
Total	2.8733	.42673	15

Lampiran Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Persiapan awal bahan *butter cookies*



Proses Pembuatan Adonan Awal



Pengujian stabilitas emulsi



Pengujian nilai rendemen adonan awal



Pengujian organoleptik tekstur adonan awal dan warna adonan awal *butter cookies*

RIWAYAT HIDUP



Resti Ayu R. dilahirkan di Mambi pada tanggal 18 Januari 2000 sebagai anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Yunus Pori dan Reliitawati. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah SDN 005 Mamasa lulus pada tahun 2011, lalu melanjutkan sekolah menengah pertama di SMP Frater Mamasa lulus pada tahun 2014, dan melanjutkan sekolah menengah atas di SMA Negeri 1 Mamasa lulus pada tahun 2017. Kemudian penulis diterima di perguruan tinggi negeri jalur SBMPTN pada Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar tahun 2017. Selama kuliah di fakultas peternakan banyak pengalaman dan pelajaran yang penulis dapatkan mengenai cara beternak, cara mengelola dan menghasilkan pakan yang baik, bagaimana cara memproduksi hasil ternak yang baik sampai pada proses pemasarannya. Penulis aktif diberbagai organisasi yaitu Himpunan Sosial Ekonomi Peternakan Universitas Hasanuddin (HIMSENA-UH), Keluarga Besar Mahasiswa Kristen Fakultas Peternakan dan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Jurusan Perikanan Universitas Hasanuddin (KBMK FAPETRIK UNHAS). Orang tua adalah bagian paling berharga didalam hidup penulis yang penulis banggakan dan bahagiakan, penulis selalu bisa merasakan cinta dan kasih sayang yang tulus hanya ketika bersama kedua orangtuanya, orang tua yang selalu memberikan dukungan hingga saat ini. karena sejak penulis lahir di dunia, kedua orangtuanyalah yang menjadi cinta pertamanya. Sehingga penulis sangat ingin memberikan hadiah terindah untuk kedua orang tuanya.