

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, D. 2006. Biologi Kelompok Pertanian dan Kesejahteraan Jilid 3. Bandung : Penerbit Grafindo Media Pratama.
- Anggraini, L. B. 2017. Penambahan tepung ampas tape ketan terhadap hasil jadi *butter cookies*. *e-journal Boga*. 5 (3) : 51-56.
- Anova, I. T., Hermianti. W. dan Silfia. 2014. Substitusi tepung terigu dengan tepung kentang (*Solanum Sp*) pada pembuatan *cookies* kentang. *Jurnal Litbang Industri*. 4(2) : 123-131.
- Apriadji, W. H. 2007. *Cake dan Kue Manis: Tanpa Gula, Tanpa Pemanis Sintetis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arbowati, J. L., Mulyani. S. dan Hintono. A. 2021. Pengaruh kualitas telur terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik *sponge cake*. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 20 (1): 27-34.
- Artiningsih, N. K. A., Kusumayanti. H., Widodo. B. dan Broto. R. TD. W. 2015. Penerapan penggunaan *mixer* pada industri donat di bawen kabupaten semarang. *Proceeding Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas*. Semarang.179-184.
- Basuki, S. E. K., Latifah dan Wulandari. I. E. 2013. Kajian penambahan tepung tapioka dan kuning telur pada pembuatan bakso daging sapi. *Jurnal Teknologi Pangan*. Surabaya. 38-44.
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi tepung daun kelor (*moringa oleifera l.*) pada *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimal dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*. 1(2) : 104-112.
- Fadilah, A. A. 2020. Kualitas kimia dan organoleptik tepung kuning telur ayam ras dengan lama fermentasi ragi tempe yang berbeda. Program Studi Agribisnis Unggas, Departemen Ilmu Hewan, Politeknik Negeri Jember.
- Fadillah, A. A. dan Hertamawati. R. T. 2021. Perbandingan kimiawi tepung kuning telur ayam dengan fermentasi kuning telur menggunakan ragi tempe. *ANIMPRO: Conferense of Applied Animal Science Proceeding Series*. 2(2) : 123-129.
- Fajiarningsih, H. 2013. Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (*solanum tuberosum l*) terhadap kualitas *cookies*. *Food Science and Culinary Education Journal* 2 (1) : 36-43.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancang Percobaan*. Bandung: CV Arrmico
- Handayani, S. dan Wibowo. R. A. 2014. *Kue Kering Tervavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Hani, R. 2014. Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering. Jakarta : Demedia Pustaka.
- Hariani., Citrakesumasari, Sirajuddin. S., Bahar. B. dan Hadju. V. 2022. Daya terima *cookies* daun katuk (*Sauropus Androgynus*) sebagai makanan tambahan ibu menyusui. *The Journal of Indonesia Community Nutrition*. 11(1) : 254-262.
- Indraputra, A. B. W. D. 2018. Penggunaan tepung biji nangka pengganti tepung terigu dalam pembuatan *butter cookies*. Program Studi Patiseri, Jurusan Hospitaliti, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI. Bandung.
- Marbun, P. P. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kuning Telur dan Krimer Nabati Terhadap Mutu Tepung Puding Instan. Skripsi. Universitas Sumatra Utara.
- Melyani, L. 2013 Kajian perbandingan ekstraksi dan konsentrasi inulin pada pembuatan minuman sari kacang koro pedang (*canavalia ensiformis*). Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Millah, I. I. I. 2014. Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus Sylvestris Mill*) *Subgrade* dan Margarin. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Mustika, A., Wahyuningsih dan Paramita. O. 2019. Pengaruh teknik perendaman pada pembuatan tepung sorgum merah (*bicolor L*) ditinjau dari kualitas *butter cookies*. *Teknobuga*. 7 (1) : 22-30.
- Pratama, H. M. A. dan Nendra. P. H. 2017. Sifat fisik, kimia dan organoleptik cookies dengan penambahan tepung pisang kepok putih. *Senaspro2*. Universitas Katolik Widya Karya. Malang.
- Pramesthi, S. D. R. 2019. Pengaruh Penyimpanan Tepung Kuning Telur Terhadap Kemampuan Emulsifier yang di Aplikasikan pada Mayonnaise. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Prihatinigrum. 2012. Pengaruh komposisi tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kualitas *cookies* semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*. 1(1) : 6-2.
- Rahman, M. H. R., Ariani. R. P. dan Masdarini. L. 2021. Substitusi penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) pada *butter cookies* kelapa. *Jurnal Kuliner*. 1(2) : 89-97
- Rahmawati, R. D. 2012. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi volume ekspor vanilla (*vanilla planifolia andrews*) di Indonesia. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rochani, A., Yuniningsih. S. dan Ma'sum. Z. 2016. Pengaruh konsentrasi gula larutan molases terhadap kadar etanol pada proses fermentasi. *Jurnal Reka Buana*. 1 (1) : 43-48.

- Rosida., Susilowati dan Manggarani. A. D. 2014. Kajian kualitas *cookies* ampas kelapa. *J. Rekapangan*. 8(1) : 104-116.
- Sugeng, N. W., Mayasari. I. dan Ratnaningtyas. H. 2021. *Butter cookies* substitusi tepung biji durian : modernisasi dan inovasi kuliner khas kota serang sebagai upaya pemanfaatan limbah durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6 (1) : 20-27.
- Sugitha, I. M., Widarta. I. W. R. dan Harsojuwono. B. A. 2017. Teknologi Daging, Susu dan Telur. Malang : *Intimedia*.
- Umar, R. Z. 2017. Karakteristik fisik dan fungsional telur konsumsi yang difermentasi dengan bakteri *lactobacillus plantarum* pada suhu dan lama inkubasi yang berbeda. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Widiantara, T., Arief. D. Z. dan Yuniar. E. 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) : 146-153.
- Winarno, F. G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M – Brio Press : Bogor.
- Yunianto, A. E., Lusiana. S. A., Triatmaja. N. T., Suryana., Utami. N., Yunieswati. W., Fajar. W. I., Fitriani. N. R. J., Febry. N. B. A. F., Atmaka. A. R. P. D. R., dan Lubis. A. 2021. Ilmu Gizi Dasar. Medan: Yayasan Kita Menulis.

## LAMPIRAN

### Lampiran Dokumentasi Penelitian



Penimbangan dan persiapan awal bahan *cookies*



Proses Pembuatan Adonan Awal



Proses Pembuatan Adonan Akhir *Cookies*



Proses Pembentukan dan Pemanggangan *Cookies*



Pengujian Kadar Air







Pengujian Sensorik *Cookies*



Produk *Cookies*

## RIWAYAT HIDUP



Asti Firdanansi lahir di Callaccu pada tanggal 07 Desember 1998 sebagai anak kedua dari tiga bersaudara dari pasangan Muhammad Aras, SE dan Najemia. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah sekolah dasar di SDN 55 Mattorowalie lulus pada tahun 2010, lalu melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMPN 2 Maniangpajo, lulus pada tahun 2013. Kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Atas di SMAN 1 Maniangpajo lulus pada tahun 2016. Setelah lulus SMA penulis kuliah di Universitas Muslim Indonesia, Fakultas KESMAS Jurusan Keperawatan selama satu tahun. Pada tahun 2017 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur JNS. Pada awalnya penulis tidak terlalu menyukai jurusan ini karena dulunya menganggap jurusan peternakan hanya tentang berternak saja, tetapi setelah mencoba dan melihat tentang dunia peternakan, penulis merasa kagum dan banyak hal yang menyenangkan yang dapat dipelajari di dunia peternakan bahkan yang tidak terpikirkan sekalipun. Penulis aktif pada kegiatan organisasi di fakultas peternakan, dengan mengikuti Himpunan Produksi Ternak Universitas Hasanuddin (HIMAPROTEK-UH). Orang tua adalah alasan penulis bertahan dan berusaha menyelesaikan studi. Penulis berusaha membuat orang tua merasa bangga terhadap penulis. Impian penulis adalah menjadi pengusaha yang sukses serta dapat berguna bagi masyarakat dan dapat menciptakan lapangan kerja.

Tetap semangat dan jangan pernah menyerah dalam mengikuti sebuah proses menuju kesuksesan.