

DAFTAR PUSTAKA

- Abed, SM., Ali, AH., Noman, A., Niazi, S., Ammar, AF., dan Bakry, AM. 2016. Inulin as Prebiotics and its Applications in Food Industry and Human Health; a review. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 5(1) : 2319–1473.
- Abed, SM., Ali, AH., Noman, A., Niazi, S., Ammar, AF., dan Bakry, AM. 2016. Inulin as Prebiotics and its Applications in Food Industry and Human Health; a review. *International Journal of Agriculture Innovations and Research* 5(1) : 2319–1473.
- Adawiyah, AR dan Selviastuti, R. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat Untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 4(1) : 53-59.
- Affandi, AR dan Ferdiansyah, MK. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk Cookies Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI). Fakultas Teknik Universitas PGRI Semarang.
- Alifianita, N dan Sofyan, A. 2022. Kadar Air, Kadar Protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung.
- Alisa, SN., Andi, NA., Seftyia, D., Irman, I., Ilmiani, R., dan Indrati, K. 2023. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) pada Kue Kembang Goyang. *Juvenil* 4(2) : 132-141.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anshari H. 2010. Pemanfaatan Biji Cempedak Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu, PKM, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Asikin, A., dan Kusumaningrum, I. 2016. Uji Organoleptik Amplang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) yang Difortifikasi dengan Tepung Tulang Ikan Belida. *Media Sains* 9(2) : 152-161.
- Association of Official Analytical chemists. 2005. Official Methods of Analysis. AOAC. Agricultural Chemists International. Journal of the Association of Official Agricultural Chemists.
- Avianti, S. Dan Ayustaningwarno, F. 2013. Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal Nutrition College*, 4(2) : 622-629.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) Provinsi Sulawesi Selatan Komoditas Bandeng. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Standar Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman berdasarkan SNI 2891-1992. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori berdasarkan SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan berdasarkan SNI 3751-2009. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2011. Standar Mutu Cookies berdasarkan SNI 2973 – 2011. Jakarta.
- Canalis, MSB., Leon, AE., Ribotta, PD. 2017. Effect of Inulin on Dpigh and Biscuits Quality

- Produced from Different Flours. *International Journal of Food Studies*. 6(1): 13-23. DOI: 10.7455/ijfs/6.1.2017.a2
- Ciputra, Sella Ayu. 2017. Konsep cara produksi pangan yang baik (CPPB) pada proses pembuatan kue kering kacang tanah di ukm “Mahella Bakery” desa Pongan rt 04/05 Pondok, Grogol, Sukoharjo. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Desnlasari, D., Lestari, NPA. 2014 Formulasi Minuman Sinbiotik dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei*.
- Diachanty, Seftylia & Kusumaningrum, Indrati & Asikin, Andi. 2021. Uji Organoleptik Butter Cookies Fortifikasi Kalsium dari Tulang Ikan Belida (*Chitala lopis*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*. 4. 13. 10.15578/jkpt.v4i1.9658.
- Ervietasari, N., Aidhatien Larasaty, F., Teknologi Pangan, P., & Sains dan Teknologi, F. 2021. Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology* 1(2).
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal* 2(1) : 36-43.
- Fitriyani. 2013. Konsumsi Pangan dan Serat Makanan, serta Status Gizi dan Status Kesehatan Wanita Hamil di Kota Bogor. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Gobel, R. Van, Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2016). Formulasi Cookies Udang Rebon. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 4(3):107–112.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng yang Berasal Dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan* 8(1) : 1-12.
- Harahap, J. 2015. Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Hariyadi, P. 2022. Tekstur. *Foodreview Indonesia* 17(7): 22-29.
- Hemung, BO. 2013. Properties of Tilapia Bone Powder and Its Calcium Bioavailability Based on Transglutaminase Assay. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, 4(3): 306-309.
- Husaini, AV., Bagus, FP., Irman, I., Andi, M., dan Seftylia, D. 2023. Pemanfaatan Kepala dan Tulang Terhadap Penerimaan Konsumen dan Karakteristik Kimia Pempek Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jambura Fish Processing Journal* 5(2) : 89-103.
- Imra., Mohammad, FA., Ira MA., dan Heni, I. 2019. Karakteristik Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Limbah Industri Baduri Kota Tarakan. *Jurnal Techno-Fish* 3(2) : 60-69.
- Irma Rasyid. 2018. Fortifikasi Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii* Blume) Pada Pembuatan Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Politeknik Pertanian Negeri Pangkep*.
- Istiqomah, A., dan Rustanti, N. 2015. Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat, dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Journal of Nutrition College* 4(2) : 620–627.
- Kuntz, MGF., Fiates, GMR., dan Teixeira, E. 2013. Characteristics of Prebiotic Food Products Containing Inulin. *British Food Journal*, 115(2) : 235–251.

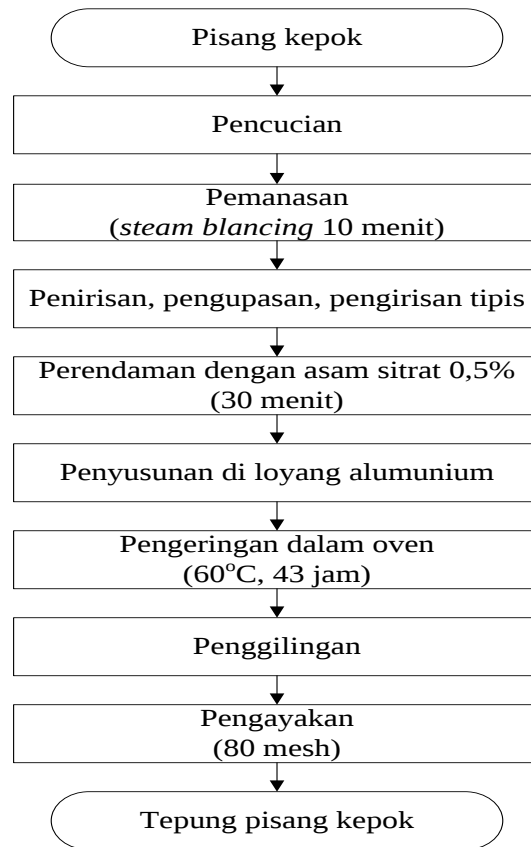
- Kustanti, IH., Rimbawan, R., & Furqon, LA. 2017. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana colla*) dan Tepung tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(1) : 12–18.
- Lestari, W dan Dwiwana, P. 2016. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) dalam Bentuk Tepung Pada Pembuatan Stick. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 8(2) : 46-53.
- Masita. 2017. Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) Terhadap Mutu Brownis Kukus. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Mervina, Kusharto, CM., dan Marliyati, SA. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1):9–16.
- Mohammadi, F., Shiri, A., Tahmouzi, S., Meybodi, NM., Nematollahi, A. 2023. Application of Inulin in Bread: A Review of Technological Properties and Factors Affecting its Stability. *Food Science and Nutrition*. 11(2): 639-650. DOI: 10.1002/fsn3.3141.
- Musfarida. 2017. Uji Fisikokimia Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) Pada Vraian Suhu dan Lama Pengering. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Ningrum, EN. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-vitamin A. Institut Pertanian Bogor.
- Nugraheni, MS., Purwanti, S., Handayani, THW. 2017. Development of Gluten-free Cookies Rich in Resistant Starch Type 3 from *Maranta arundinacea*. *Pakistan Journal of Nutrition* 16(9) : 659-665.
- Nuraeni, I., Proverawati, A., dan Prasetyo, TI. 2022. Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Journal of Nutrition College* 11(1) : 74-86.
- Nurchayani, D., Widanti, Y. A., Suhartatik, N., & Nuraini, V. (2021). Perubahan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Kembang Goyang Selama Penyimpanan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 52–63. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v6i2.5292>
- Oktaviana, AS., Hersoelistryorini, W., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan* 7(2) : 72-81.
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. 2021. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dan Tepung Tulang Ikan Tuna untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 9(1):44–55. <https://doi.org/10.21776/ub.jp.a.2021.009.01.5>.
- Puspaningtyas, DE., Cornelia, DYN., dan Sari, PM. 2022. Penambahan Inulin Terhadap Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Cookies Growol : Pengembangan Makanan Selingan Diabetes. *Journal of Nutrition* 7(2): 169-178.
- Putri, Putu Anisa Sugiarta. 2018. Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Tepung Kulit Pisang. Diploma Thesis, Poltekkes Denpasar Jurusan Gizi.
- Rahardjo, M., Nugroho, KPA., dan Saibele, G. 2021. Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2) : 166-173.

- Rahmah, UN. 2020. Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) dalam Pembuatan Cookies dengan Formulasi Pasta Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
- Rahmawati, H dan Rustanti, N. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Organoleptik Cookies. *J Nutr Coll* 2(3):382–90.
- Sherif M. Abed, Abdelmoneim H. Ali, Anwar Noman, SobiaNiazi, Al-FargaAmmar, Amr M. Bakry. 2016. Inulin as Prebiotics and its Applications in Food Industry and Human Health; A Review. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 5 (1): 88–97.
- Silfia, S. 2012. Pengaruh substitusi tepung pisang terhadap mutu kue kering. *Jurnal Litbang Industri*, 2(1):43-49.
- Siswanto, Vesta., Sutedja, AM., Marsono, Y. 2015. Karakteristik Cookies dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (1). <https://doi.org/10.33508/jtpg.v14i1.1513>
- Styaningrum, SD., Sari, PM., Puspaningtyas, DE., Nidyarini, A., dan Anita, TF. 2023. Analisis warna, tekstur, organoleptik serta kesukaan pada kukis growol dengan variasi penambahan inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6(2):115-124.
- Sulaswatty, A., Idiyanti, T., dan Susilowati, A. 2001. Pemanfaatan Tepung Non Terigu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies dan BMC. Institut Pertanian Bogor.
- Supriyadi, Dimas, dan Sugiono. 2012. Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Suseno. 2011. Model Pengembangan Teknologi Pengolahan dan Pola Kemitraan Agroindustri Bandeng Tanpa Duri Berorientasi Ekspor. Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Sutomo. 2008. Pengertian Cookies Menurut SNI 01-2973-1992. Jakarta.
- Syah, DR., Sumardianto dan Rianingsih, L. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Kalsium Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Karakteristik Kerupuk Rambak Tapioka. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 7(1) : 25-33.
- Tri Setyowati, W., & Choirun Nisa, F. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder) High-Fiber Biscuit Formulations (Study of The Proportions of Corn Bran : Wheat Flour and Addition of Baking Powder) Vol. 2.
- Tsatsaragkou, K., Methven, L., Chatzifragkou, A., dan Rodriguez-Garcia, J. 2021. Fungsi Inulin sebagai Pengganti Gula pada Kue dan Biskuit; Menyoroti Pengaruh Perbedaan Derajat Polimerisasi pada Sifat Adonan Kue dan Produk. *Journal Foods*. <https://doi.org/10.3390/food10050951>
- Widyastuti, Yeyen Diah Ayu. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) Terhadap Kadar Kalsium, Kerenyahan dan Daya Terima Egg Roll. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarno, FG. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Yasinta, UNA., Dwiloka, B., dan Nurwantoro, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu

dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(3).

LAMPIRAN

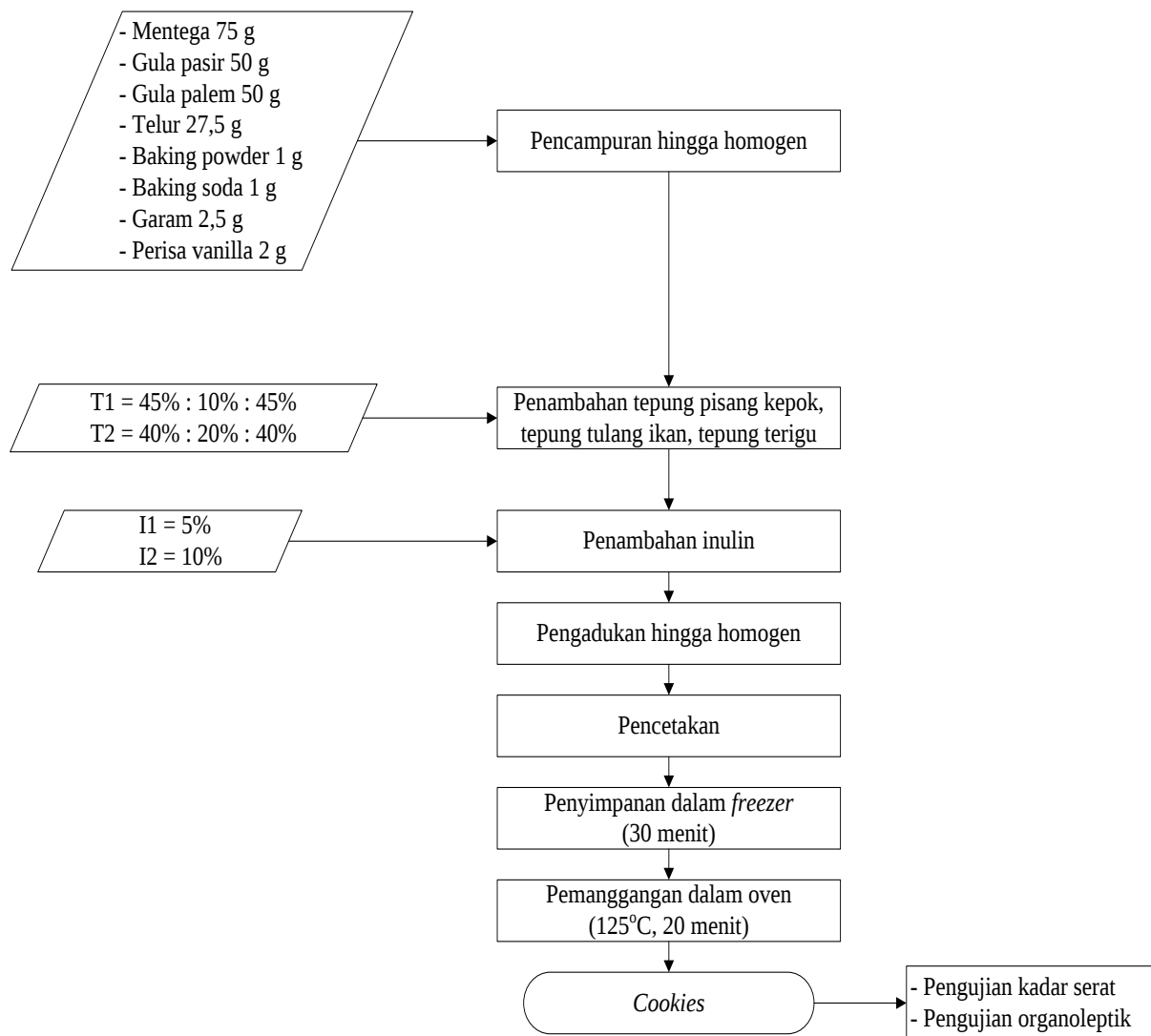
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tulang Ikan



Lampiran 3. Diagram Alir Pembuatan Cookies



Lampiran 4. Kuisioner Organoleptik Metode Hedonik

ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
 Tanggal :
 Produk yang diuji : Cookies

Petunjuk Pengisian : Dihadapan anda tersedia 5 sampel. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta tingkat kesukaan sampel.

1. Minumlah air mineral terlebih dahulu.
2. Cicipi sampel yang disediakan satu per satu.
3. Berikan penilaian dengan tanda checklist ($\checkmark$) pada pernyataan yang sesuai penilaian anda.
4. Anda tidak boleh membandingkan sampel.
5. Gunakan air mineral sebagai penetral tiap berpindah sampel.

Deskripsi	Kode Sampel				
	541	215	865	584	139
Warna					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Aroma					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Rasa					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Tekstur					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Kesukaan					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

Catatan :

ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
 Tanggal :
 Produk yang diuji : Cookies

Petunjuk Pengisian : Dihadapan anda tersedia 5 sampel. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta tingkat kesukaan sampel.

1. Minumlah air mineral terlebih dahulu.
2. Cicipi sampel yang disediakan satu per satu.
3. Berikan penilaian dengan tanda checklist ($\checkmark$) pada pernyataan yang sesuai penilaian anda.
4. Anda tidak boleh membandingkan sampel.
5. Gunakan air mineral sebagai penetral tiap berpindah sampel.

Deskripsi	Kode Sampel				
	127	948	437	296	283
Warna					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Aroma					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Rasa					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Tekstur					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Kesukaan					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

Catatan :

ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
 Tanggal :
 Produk yang diuji : Cookies

Petunjuk Pengisian : Dihadapan anda tersedia 5 sampel. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta tingkat kesukaan sampel.

1. Minumlah air mineral terlebih dahulu.
2. Cicipi sampel yang disediakan satu per satu.
3. Berikan penilaian dengan tanda checklist ($\checkmark$) pada pernyataan yang sesuai penilaian anda.
4. Anda tidak boleh membandingkan sampel.
5. Gunakan air mineral sebagai penetral tiap berpindah sampel.

Deskripsi	Kode Sampel				
	718	383	622	414	358
Warna					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Aroma					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Rasa					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Tekstur					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					
Kesukaan					
Sangat Suka					
Suka					
Agak suka					
Tidak suka					
Sangat tidak suka					

Catatan :

Lampiran 5. Hasil Analisis Sidik Ragam

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	Partial Eta Squared
Corrected Model	SeratKasar	127.600 ^a	4	31.900	1.569	.256	.386
	Warna	6.267 ^b	4	1.567	23.500	.000	.904
	Aroma	2.267 ^c	4	.567	8.500	.003	.773
	Rasa	.400 ^d	4	.100	.750	.580	.231
	Tekstur	4.933 ^e	4	1.233	6.167	.009	.712
	Kesukaan	2.933 ^f	4	.733	3.667	.044	.595
Intercept	SeratKasar	6338.410	1	6338.410	311.725	.000	.969
	Warna	143.410	1	143.410	2.151E3	.000	.995
	Aroma	159.787	1	159.787	2.397E3	.000	.996
	Rasa	118.082	1	118.082	885.615	.000	.989
	Tekstur	114.891	1	114.891	574.454	.000	.983
	Kesukaan	129.596	1	129.596	647.978	.000	.985
Formulasi	SeratKasar	30.083	1	30.083	1.480	.252	.129
	Warna	1.333	1	1.333	20.000	.001	.667
	Aroma	.083	1	.083	1.250	.290	.111
	Rasa	.333	1	.333	2.500	.145	.200
	Tekstur	.000	1	.000	.000	1.000	.000
	Kesukaan	.083	1	.083	.417	.533	.040
Inulin	SeratKasar	90.750	1	90.750	4.463	.061	.309
	Warna	1.333	1	1.333	20.000	.001	.667
	Aroma	.083	1	.083	1.250	.290	.111
	Rasa	.000	1	.000	.000	1.000	.000
	Tekstur	1.333	1	1.333	6.667	.027	.400
	Kesukaan	.750	1	.750	3.750	.082	.273
Formulasi * Inulin	SeratKasar	.750	1	.750	.037	.852	.004
	Warna	.333	1	.333	5.000	.049	.333
	Aroma	.083	1	.083	1.250	.290	.111
	Rasa	.000	1	.000	.000	1.000	.000
	Tekstur	.333	1	.333	1.667	.226	.143
	Kesukaan	.083	1	.083	.417	.533	.040

Error	SeratKasar	203.333	10	20.333			
	Warna	.667	10	.067			
	Aroma	.667	10	.067			
	Rasa	1.333	10	.133			
	Tekstur	2.000	10	.200			
	Kesukaan	2.000	10	.200			
Total	SeratKasar	7115.000	15				
	Warna	148.000	15				
	Aroma	163.000	15				
	Rasa	125.000	15				
	Tekstur	119.000	15				
	Kesukaan	134.000	15				
Corrected Total	SeratKasar	330.933	14				
	Warna	6.933	14				
	Aroma	2.933	14				
	Rasa	1.733	14				
	Tekstur	6.933	14				
	Kesukaan	4.933	14				

Warna

Duncan

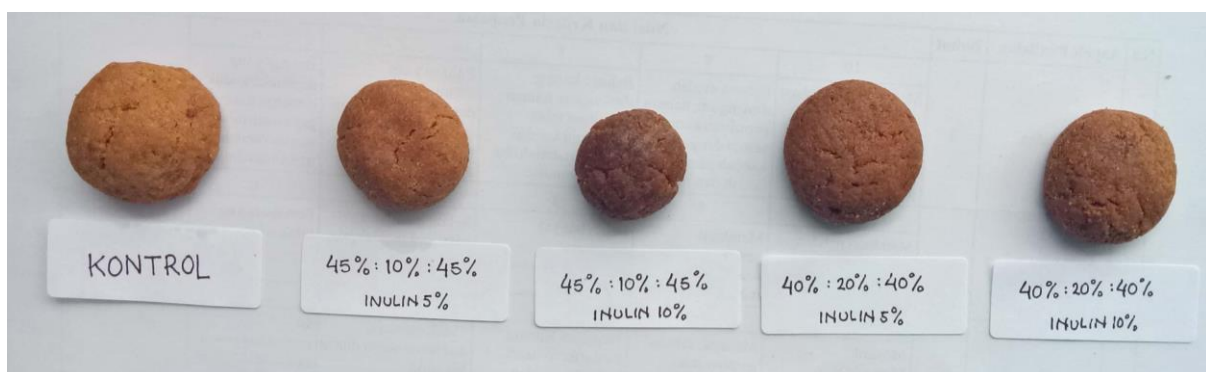
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Tepung Terigu 45%; Tepung Pisang 45%; Tepung Tulang Ikan 10%; Inulin 10%	3	2.0000		
Tepung Terigu 45%; Tepung Pisang 45%; Tepung Tulang Ikan 10%; Inulin 5%	3		3.0000	
Tepung Terigu 40%; Tepung Pisang 40%; Tepung Tulang Ikan 20%; Inulin 10%	3		3.0000	
Tepung Terigu 40%; Tepung Pisang 40%; Tepung Tulang Ikan 20%; Inulin 5%	3		3.3333	
Kontrol	3			4.0000
Sig.		1.000	.162	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian



Pembuatan Tepung Tulang Ikan Bandeng



Pembuatan Cookies



Pengujian Kadar Serat Kasar *Cookies*



Pengujian Organoleptik *Cookies*

