

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiyansyah, M., Qoshdina, H. A., Wibisono, Y., Suryaningsih, W., & Wahyono, A. 2024. Pengaruh substitusi tepung talas dan sagu terhadap sifat fisikokimia, organoleptik brownies cookies. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(1), 37-44.
- Arifin, N., M. Monica, dan Fatati, F. 2023. Pengaruh penambahan ragi tempe terhadap kualitas fisik tepung putih telur itik. In *Prosiding Senacenter* (Seminar Nasional Cendekia Peternakan, (2)1: 69-75.
- Dewi, L. P. O. S., & Yustiantara, P. S. 2023. Potensi stevia (stevia rebaudiana) sebagai suplemen nondiabetik penunjang terapi bagi penderita diabetes mellitus tipe ii. In *Prosiding Workshop dan Seminar Nasional Farmasi*, 2(1) : 88-99
- Fatmawati, F., Nurhastuti, N., dan Hasan, Y. 2018. Wirausaha pembuatan kue kering untuk meningkatkan keterampilan hidup anak tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6(2) : 320-323.
- Fida, A. K. 2022. Uji organoleptik, kalori, dan kalsium cookies daun kelor (moringa oleifera L.) Dengan pemanis stevia (*stevia rebaudiana* L.) Dan gula jagung (zea mays) (Doctoral Dissertation, Uin Raden Intan Lampung).
- Hasanah, C. T., Hidayat, L., Marniza, M., & Susanti, L. 2023. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue bay tat berbasis campuran tepung terigu dan tepung kentang (*solanum tuberosum* L.). *Edufortech*, 8(2) : 132-150.
- Heryani, S., & Silitonga, R. F. 2017. Penggunaan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan baku kukis coklat. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(2), 53-57.
- INAS, N. A. M. 2022. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sagu (metroxylon sp.) Terhadap kualitas sensorik cookies tepung kuning telur. Skripsi Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Istikomah, N. H. 2017. Skripsi: pembuatan cookies dengan variasi rasio penambahan labu kuning dan tepung daun kelor. Universitas Jember.
- Kartina, K., N. Nahariah dan Hikmah, H. 2022. Penambahan jenis dan level bahan pengisi yang berbeda terhadap nilai profil warna L*, a*, b* produk chip telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 10(1) : 6-10.



z., & Taroreh, M. I. 2023. Kandungan protein, kekerasan dan cookies tepung komposit sagu baruk (*arenga microcarpa*) dan (*vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian* (Agricultural Journal), 14(1) : 57-71.

ta, I. N. 2023. Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan

Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1294-1301.

Limanto, A. 2017. Stevia, pemanis pengganti gula dari tanaman Stevia rebaudiana. *Jurnal Kedokteran Meditek*.

Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 1(1) : 1-9.

Manambangtua, A.P., 2020. Analisis usahatani sagu (*metroxylon sagu rottb.*) Di kabupaten luwu utara, sulawesi selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*.16(2).

Mayanningtyas, Y., Endang Nur, W., & Fitriana Mustikaningrum, S. G. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana*) Terhadap Kadar Gula Reduksi Dan Tingkat Kekerasan Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*).

Muhandri, T., D. Septieni, S. Subarna, S. Koswara, dan D. Hunaefi. 2018. Cookies kaya serat pangan dengan bahan dasar tepung asia (ampas) ubi jalar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*. 5 (1) : 43-49.

Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. 2021. Kandungan gizi dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung sukun dan stevia.. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*

Nusa, M.I., B. Suarti dan Rahman, A.M. 2017. Penambahan ragi tempe dan lama fermentasi terhadap sifat mutu tepung albumin telur puyuh. 20(3) : 211 - 221.

Oktadiana, H., M. Abdullah dan Renaldi. 2017. Diagnosis dan tata laksana penyakit celiac. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*. 4(3).

Qadriah, N. (2024). Aplikasi Tepung Kuning Telur dan Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Dengan Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap sifat fisikokimia cookies (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

Rahmawati, A., Putranto, K., & Anne, T. 2023. Pengaruh substitusi tepung sagu (*Metroxylon sagu R*) pada terigu terhadap karakteristik kue kering. *Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1-10

Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana berton. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 1(2).

Riskiani, D., D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi (*Canna edulis Ker.*) sebagai pengganti tepung terigu dalam biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang *solus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3 (1) : 96-106.

Tempelajari jangka waktu blansing dengan uap air terhadap karakteristik tepung telur. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*.



- Robiatul Hadawiyah, R. H. 2018. Pengaruh lama penghangatan dalam alat pemasak nasi terhadap mutu nasi beras merah (*Oryza nivara*) Skripsi. Universitas Mataram.
- Rosida, D. F., N. A. Putri dan M. Oktafiani. 2020. Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 14(1): 45-56.
- Sabtu, B dan G. M. Sipahelut. 2020. Pembinaan masyarakat desa binaan melalui teknik pengolahan telur di desa oeletsala, kabupaten kupang. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani. 1(2): 74-79.
- Sari, D. I., & Triyasmono, L. 2017. Rendemen dan flavonoid total ekstrak etanol kulit batang bangkal (*Nauclea subdita*) dengan metode maserasi ultrasonikasi. Jurnal *Pharmascience*, 4(1).
- Soetrisno, B. A. M. B. A. N. G. 2018. Pengaruh penggunaan daun stevia sebagai pemanis alami terhadap karakteristik organoleptik selai kue nastar. Jurnal Akademi Pariwisata Majapahit, 4(2), 45-64.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., & Irfan, R. 2021. Karakteristik cookies dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa kristal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 884-893.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., & Irfan, R. 2021. Karakteristik cookies dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa kristal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 884-893.
- Sustriawan, B., Aini, N., Setyawati, R., Hania, R., Tresna, R., & Irfan, R. 2021. Karakteristik cookies dari tepung sorgum dan tepung almond dengan pemanis stevia dan gula kelapa kristal. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 884-893.
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Mawardi, A. 2018. Studi pembuatan kue kering dari tepung sago dengan penambahan tepung blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). Jurnal Teknologi Pangan, 11(2) : 70-80.
- Wahyuddin, F. A. 2024. Profil warna cookies yang berbahan tepung kuning telur hasil substitusi tepung sago (*metroxylon sp*) dan tepung mocaf (modified cassava) ral dissertation, Universitas Hasanuddin).

