

DAFTAR PUSTAKA

- Adilla, M. T., Syauqy, A., & Afifah, D. N. (2020). KANDUNGAN GIZI, DAYA CERNA PATI IN VITRO, DAN PENERIMAAN FORMULASI COOKIES BERBASIS TEPUNG PISANG BATU (*Musa balbisiana* Colla) DENGAN MODIFIKASI ENZIMATIK [NUTRITIONAL COMPOSITION, IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY, AND FORMULATION ACCEPTANCE OF COOKIES BASE. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(2), 101-111.
- Aini, H. (2022). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail millet) sebagai Pangan Fungsional.
- Adilla, M. T., Syauqy, A., & Afifah, D. N. (2020). KANDUNGAN GIZI, DAYA CERNA PATI IN VITRO, DAN PENERIMAAN FORMULASI COOKIES BERBASIS TEPUNG PISANG BATU (*Musa balbisiana* Colla) DENGAN MODIFIKASI ENZIMATIK [NUTRITIONAL COMPOSITION, IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY, AND FORMULATION ACCEPTANCE OF COOKIES BASE. *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(2), 101-111.
- Aini, H. (2022). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail millet) sebagai Pangan Fungsional.

- Bartono,P.H.(2005) *Food product management* di hotel dan Restoran. Yogyakarta :Andi.
- Bruno, G. (2018). Memanggang dengan kulit melon: Tradisi Italia memenuhi keberlanjutan. *Jurnal Makanan Etnis*, 5(1), 55-59.
- Damayanti, Emilia Ayu, Nurlena Nurlena, and Dendi Gusnadi. "Pemanfaatan Limbah Rambut Jagung Dalam Pembuatan Healthy *Cookies* Untuk Penderita Diabetes Dan Kolesterol Tinggi.
- Halim, Y., Soedirga, L. C., Handayani, R., & Siregar, T. M. (2021). Pelatihan Pembuatan Biskuit Dan Cookies Berbasis Pakcoy Di Kelompok Wanita Tani Dumay, Tangerang Selatan. *Jurnal PkM (Pengabdian kepada Masyarakat)*, 4(2), 138-144.
- ustiyah, L., Dewi, M., & Puspitasari, D. S. (2013). Penerimaan Konsumen Dan Compliance Makanan Siap Makan Cookies Berbasis Bahan Lokal Untuk Anak Batita Wasting. *Gizi Indonesia*, 36(1).
- Lee, J.Y., & Kim, Y.S. (2018). Sifat fisikokimia dan aktivitas antioksidan *cookies* yang dilengkapi dengan bubuk kulit buah semangka. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 55(4), 1211-1219.
- Nugroho, A.W., & Rosyida, V.T. (2020). Pemanfaatan kulit buah semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai pewarna makanan alami. *Seri Konferensi IOP: Ilmu Bumi dan Lingkungan*, 441, 012062.
- Salmaa Islamiyati, Nuurus. EKSPERIMEN PEMBUATAN MANISAN KERING DARI LIMBAH KULIT BUAH MELON. Diss. Politeknik Negeri Media Kreatif, 2022.
- Subagjo,A..(2007).Manajemen Pengelolaan Kue & Roti.Yogyakarta :GRAHA ILMU
- Subagjo,A..(2007).Manajemen Pengelolaan Kue & Roti.Yogyakarta :GRAHA ILMU
- Sugiyono. (2018). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabet.
- Wijaya, C.H., & Oktaviana, I.R. (2019). Pengaruh suhu dan waktu pemanggangan terhadap kualitas *cookies* Amerika. *Jurnal Teknologi Pangan Terapan*, 6(1), 1-7