

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., & Ferdiansyah, M. K. 2017. Karakterisasi sifat fisiko-kimia dan organoleptik produk *cookies* tersubstitusi tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus Bl*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1): 9–16.
- Agustina, A., & Astuti, N. 2015. Penganekaragaman kue kering berbahan dasar tepung jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, 04(1): 75–83.
- Aini, N., Sustriawan, B., Wahyuningsih, N., & Mela, E. 2022. *Blood sugar, haemoglobin and malondialdehyde levels in diabetic white rats fed a diet of corn flour cookies*. *Jurnal Foods*, 11(12).
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. 2015. *Tepung Jagung (Pembuatan dan Pemanfaatannya)*. Kementerian Pertanian: Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Anjarsari, D. N., Purnomo, B. H. & Nurhayati, N. 2017. Perancangan mutu *cookies* lidah kucing ubi jalar menggunakan metode QFD (studi kasus pada UD. Nula Abadi-Kabupaten Bondowoso). *Jurnal Agroteknologi*, 11(2): 194–204.
- Arief, R. W., Yani, A., Asropi, & Dewi, F. 2014. Kajian pembuatan tepung jagung dengan proses pengolahan yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi"*, 6-7 Agustus, Banjarbaru.
- Astuti, S., Setyani, S., & Saputri, R. 2017. Pendugaan umur simpan bahan makanan campuran (bmc) dari tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan tepung kacang benguk (*Mucuna pruriens L.*) germinasi pada kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7 September, Lampung.
- Augustyn, G. H., Tetelepta, G., & Abraham, I. R. 2019. Analisis fisikokimia beberapa jenis tepung jagung (*Zea mays L.*) asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agrointek)*, 8(2): 58–63.
- Auliah, A. 2012. Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2): 33–38.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- _____. 1995. SNI 01-3727-1995. *Tepung Jagung*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik *cookies* ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261–271.
- Febrianti, T., Tsani, A., & Milla, A. N. 2019. Analisis preferensi konsumen terhadap sayuran hidroponik di kota sukabumi. *Jurnal Ilmiah Pertanian (Paspalum)*, 7(1): 1–8.
- Ghozali, T., Efendi, S., & Buchori, H. A. 2013. Senyawa fitokimia pada *cookies* jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 120–125.
- Gracia, C., Sugiyono, & Haryanto, B. 2009. Kajian formulasi biskuit jagung dalam rangka substitusi tepung terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1): 32–40.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., & Suardani, N. K. N. 2022. Karakteristik *cookies* dari terigu dan tepung jagung. *Prosiding SAINTEK LPPM Universitas Mataram*, 23–24 November, Zoom meeting.
- Harisatunnasyitoh, Z., Dainy, N.C., & Yunieswati, W. 2022. Karakteristik sensori dan kandungan gizi biskuit rempah dengan substitusi tepung jagung sebagai pangan fungsional untuk imunitas tubuh. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 3(2): 72–80.
- Irawati, I. 2019. Analisis Preferensi dalam Berbelanja di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar. *Skripsi*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Aluddin Makassar, Makassar.
- Kaspi, S. R., Sunaryo, D.K., & Sai, S. S. 2019. Analisis Tingkat Perkembangan Wilayah dengan Pemanfaatan Citra Satelit Resolusi Tinggi (Studi Kasus: Kota Purwokerto, Kabupaten Banyumas). *Skripsi*. Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Nasional Malang, Kota Malang.
- Kusumawati, D. N. I., Kusumah, W. I., & T. R. W. W. 2022. Analisis desain kemasan produk umkm makanan tradisional lempeng berbahan alami memiliki daya tarik dan ketahanan mutu produk. *Jurnal Nawala Visual*, 4(1): 41–49.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9–15.
- Marta, H., & Tensiska. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung prigelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1(1): 14–21.

- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 259–267.
- Midlanda, H. M. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras terhadap Mutu *Cookies*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. 2015. Peranan *packaging* dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2): 181-191.
- Muthiahwari, F & Manalu, M. B. F. 2020. Pemanfaatan tepung talas belitung (*Xanthosoma Sagittifolium*) pada produk *cookies* bong li piang sebagai alternatif oleh-oleh bangsa belitung. *Jurnal Culinaria*, 2(2): 1–17.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia, Yogyakarta.
- Nu'man, T. M., & Bahar, A. 2021. Tingkat kesukaan dan nilai gizi *cookies* dengan penambahan tepung daun katuk dan tepung daun kelor untuk ibu menyusui. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2): 94–105.
- Papunas, M. E., Djakarsi, G. S. S., & Moningga, J. S. C. 2013. Karakteristik fisikokimia dan sensoris *flakes* berbahan baku tepung jagung (*Zea mays L*), tepung pisang goroho (*Musa acuminata, sp*) dan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates*). *Jurnal Cocos*, 3(5).
- Parassih, E. K., & Susanto, E. H. 2020. Pengaruh *visual packaging design* (warna, bentuk, ukuran) dan *packaging labeling* (komposisi, informasi nilai gizi, klaim) terhadap *purchase intentions* produk makanan dan minuman dalam kemasan di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan*, 5(1): 66–71.
- Priscillya, F., Harsanto, P. W., & Milka, R. 2019. Perancangan kemasan derotee pondok oleh-oleh surabaya. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1(14).
- Riyono, M. R., Sulistiowati, & Churniawan, A. D. 2016. Analisis pengaruh *website* Stikom *Institutional Repositories* (SIR) pada institut bisnis dan informatika Stikom Surabaya. *Jurnal Sistem Informasi Universitas Dinamika*, 5(12): 1–10.

- Rosana, E., Sari, D. W., Muslim, G., Abrar., & Lubis, F. N. 2015. Pengolahan pangan berbahan dasar jagung menjadi berbagai produk makanan. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 3(2): 247–25.0
- Rosida, Susilowati, T., & Manggarani, D. 2008. Pembuatan cookies kelapa (Kajian proporsi tepung terigu: tepung ampas kelapa dan penambahan kuning telur). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1): 59–65.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik *cookies* tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Jurnal Agrotek*, 14(1): 45–56.
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. 2020. Uji organoleptik *spritz cookies* (kue semprit) dengan tepung *mocaf* sebagai substitusi sebagian tepung terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1): 32–40.
- Salamah, I. R. 2017. Identifikasi *Cookies* dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) PKU Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Sanaky, M. M., Saleh, L. M., & Titaley, H. D. 2021. Analisis faktor penyebab keterlambatan pada proyek pembangunan gedung asrama Man 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1): 432–439.
- Saputra, D., Erlina, Y., & Barbara, B. 2022. Analisis trend produksi dan konsumsi jagung pipilan di Indonesia. *Jurnal Socio Economics Agricultural*, 17(1): 30–46.
- Sari, N. L. D. I. D. 2013. Elemen visual kemasan sebagai strategi komunikasi produk. *Jurnal Komunikasi Profetik*, 6(1): 43–52.
- Shafira, N. A., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. 2021. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan mangga, *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2): 1033–1044.
- Simamora, B. 2004. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sinaga, A., Histifarina, D., & Liferdi. 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap produk olahan terubuk. *Buletin Hasil Kajian*, 6(06): 39–44.
- Suarni. 2009. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (*cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2): 63–71.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K. & Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar, Bali.

- Sugianto, A. & Rahman, S. 2019. *The effect of product quality, price, and promotion on purchase decision of shinyoku lights at cv. sinar abadi pekanbaru. Jurnal Ilmiah Manajemen*, 7(2): 174–184.
- Sugiyono. 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- _____. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sundari, R. S., & Umbara, D. S. 2019. Preferensi konsumen terhadap produk agroindustri abon ikan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 4(1): 36–43.
- Tanrifaisal, S. 2019. Perancangan ulang kemasan abon sapi bu sarti. *Jurnal DKV Adiawarna*, 1(14).
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66–73.
- Tholhah & Candra, K. P. 2019. Pengaruh jenis plastik kemasan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan sensoris selama masa simpan kue kacang produksi beberapa umkm di kota samarinda dan balikpapan. *Jurnal of Tropical Agrifood*, 1(1): 36–40.
- Umar, H. 2005. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyani, A. d., & Rahmawati, Y. D. 2021. Analisis kandungan serat pangan dan zat besi pada *cookies* substitusi tepung sorghum sebagai makanan alternatif bagi remaja putri anemia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2): 227–237.
- Wahyudin, A., Ruminta., & Nursaripah, S. A. 2016. Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays* L.) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glisofat. *Jurnal Kultivasi*, 15(2): 86–91.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik *cookies* koro. *Jurnal Pasundan Food Technology*, 5(2): 146–153.
- Widiati, A. 2019. Peranan kemasan (*packaging*) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di "mas pack" terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akutansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2): 67–76.

- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno, & Komalasari, O. 2002. *Petunjuk Teknis: Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian. Balai Litbang Pertanian.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro. 2017. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung pisang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3): 119–123.
- Zukryandry, Hidayat, B., & Berliana D. 2019. Analisis preferensi konsumen dan proksimat *cookies* bebas gluten berbahan baku tepung ubi kayu (*Manihot utilissima*) tinggi protein. *Jurnal of Food System and Agribusiness*, 3(2): 14–22.

