

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, H., Salam, A., Syam, A., & Amir, S. (2021). Kandungan Fitokimia Dan Aktivitas Antioksidan Cookies Berbasis Tepung Jewawut (Foxtail Millet). *Jurnal Gizi Masyarakat*, 10(2), 186–193.
- Anugriani, I. (2022). Analisis Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Jewawut dan Bekatul Sebagai Sumber Energi Protein Balita Underweight. *Skripsi*, 1–33. <http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/18385>
- Asrulla, Risnita, Jailani, M. S., & Jeka, F. (2023). Populasi dan Sampling (Kuantitatif), Serta Pemilihan Informan Kunci (Kualitatif) dalam Pendekatan Praktis. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26320–26332. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jptam.v7i3.10836>
- Budiman, B. (2023). *Shiroi Koibito: Suvenir #1 Hokkaido*. Kokoro Care. <https://kokorocares.com/blogs/blog/shiroi-koibito-hokkaido-s-1-souvenir?srltid=AfmBOopqJY0fQ4LMSX5e3FBDDzAE6WNJb7beHldTxAOMy3yB7jobVUI6>(di akses 9 mei 2025, pukul 1:23)
- Chigusa. (2018). *Memperkenalkan Kue Terlaris Sejak Lama di Hokkaido: Shiroi Koibito!* Goodlucktrip. <https://www.gltjp.com/en/article/item/11810/>(diakses 9 mei 2025, pukul 01:09)
- Daulay, A. N. (2019). Analisis Pasar Komoditi Garam Di Indonesia. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Keislaman*, 7, 176–191.

<https://doi.org/https://doi.org/10.24952/masharif.v7i2.2179>

Desi Safitri, R., Gita Miranti, M., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2023). Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 6(4), 1456–1467. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jrpp.v6i4.21045>

Desmafianti, G., & Willma Fauzzia. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52. <https://doi.org/10.51977/jiip.v3i2.628>

Hamdani, Prayitno B. A., & Karyanto P. (2019). Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis Melalui Metode Eksperimen. *Proceeding Biology Education Conference*, 16(Kartimi), 139–145. <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/38412>

Hidayah, N., Poernomo, A., Rohadatul'aisy, N. I., & Sugiyono, S. (2023). Mutu dan Umur Simpan Cookies yang difortifikasi dengan Hidrolisat Protein Ikan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 18(1), 75. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v18i1.941>

Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>

Inayah, S. N., Heremba, W. N. M. J., Samloy, Y., & Tuapattinaya, P. M. J. (2019). Uji Organoleptik Enhalus Tea Berdasarkan Cara Pengeringan Dan Tingkat Ketuaan Daun Secara Morfologi. *Science Map Journal*, 1(2), 65–72.

<https://doi.org/10.30598/jmsvol1issue2pp65-72>

Leksono, A., & Nugraheni, M. (2019). Pengembangan Sponge Cake Kaya Serat Dengan Tepung Jewawut. *Prosiding PTBB FT UNY*, 14(1).

Nanda, G. A. (2024). *Whipped Cream: Resep, manfaat, dan Sejarahnya!*

https://www.gramedia.com/best-seller/whipped-cream/?srsltid=AfmBOopmBnSG1BNS_z2TaoTjA6jOz3yaHUNjG7-x7cYLBQFI-NY4-flt(diakses 23 mei 2025, pukul 11:13)

Novrini, S., & Mahyu, D. (2019). Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 2019, 8(1), 186–190.

Pranatawijaya, V. H., Widiatry, W., Priskila, R., & Putra, P. B. A. A. (2019). Penerapan Skala Likert dan Skala Dikotomi Pada Kuesioner Online. *Jurnal Sains Dan Informatika*, 5(2), 128–137. <https://doi.org/10.34128/jsi.v5i2.185>

Prastowo, A., Lestariana, W., Nurdjanah, S., & Sutomo, R. (2016). Efektifitas Pemberian Ekstra Putih Telur Terhadap Peningkatan Kadar Albumin Dan Il-6 Pada Pasientuberkulosis Dengan Hipoalbumin. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 10. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v9i1.3373>

Pratiwi, N., Farhat, Y., & Mahpola, M. (2023). Analisis HACCP pada Proses Pembuat Snack Pasien Kue Marmer. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(2), 371–377. <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i2.1189>

Puspita, N. F., Hamzah, A., Zuchrillah, D. R., & Karisma, A. D. (2021). Pendampingan Menuju Sertifikasi Halal pada Produk “Socolat” UMKM

- Pondok Modern Sumber Daya At-Taqwa. *JPP IPTEK (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan IPTEK)*, 5(1), 17–24. <https://doi.org/10.31284/j.jpp-iptek.2021.v5i1.1611>
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan kadar protein pada telur ayam dengan metode spektrofotometri sinar tampak. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Ratminingsih, N. M. (2010). Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua. *Prasi*, 6(11), 31–40. <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/prasi.v6i11.6816>
- Rauf, S., & Mustamin. (2020). Analisis Kandungan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi Poltekkes, Vol 27, No*, 123–130. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/mgp.v27i1.1551>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Saputra, A. Y., & Apriadi, D. (2018). Rancang Bangun Aplikasi Quick Count Pilkada Berbasis Sms Gateway Dengan Metode Simple Random Sampling (Studi Kasus Kota Lubuklinggau). *STMIK Bina Nusantara Jaya Lubuklinggau*, 3(1), 8–15. <file:///C:/Users/Juni/Downloads/181-347-2-PB.pdf>
- Setyaningsih, D., Rusli, meika syahbana, & Muliati, N. (2009). Sifat Fisikokimia Dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3), 173–181.

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/6558>

Sruthi, N. ., Premjit, Y., Piendiselvam, R., Kothakota, A., & Ramesh, S. . (2021).

Tinjauan umum teknik pemanggangan konvensional dan yang baru muncul:

Efek pada tanda-tanda bioaktif makanan. ScienceDirect.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030881462100090X>(

di akses 15 mei 2025, pukul 23:39)

Sudaryati Soeka, Y., & Sulistiani. (2017). Profil Vitamin, Kalsium, Asam Amino

dan Asam Lemak Tepung Jewawut (*Setaria Italica L.*) Fermentasi. *Jurnal*

Biologi Indonesia, 13(1), 83–95. <https://doi.org/10.47349/jbi/13012017/83>

Supriadi. (2021). *110 Lampiran 1. Tabel Krejcie dan Morgan.*

Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiati, D. (2019). Uji Kualitas Kue Satu

Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus Lunatus L.*). *Jurnal BOSAPARIS:*

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 10(2), 126.

<https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i2.22139>

Susanti, E., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2022). Pengaruh perbandingan tepung terigu

dan tepung jewawut (*Setaria italica L.*) terhadap sifat organoleptik, sifat fisik

dan karotenoid donat labu kuning. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2), 79.

<https://doi.org/10.35941/jtaf.3.2.2021.5949.79-85>

Tauhid, K., Tauhid, K., Maesaroh, M., Rachmat, R., & Fanani, M. Z. (2025).

Cokelat dan efek penyegarnya. *Jurnal Karya Ilmiah Mahasiswa Bertauid*,

4(Vol. 4 No. 2 (2025): Karimah Tauhid), 1534–1542.

<https://doi.org/https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i2.17013>

- Tulip. (2025). *perbedaan Heavy Cream dan Whip Cream*. Tulip Chocolate.
- Wattilete, J., Larasatie, D., Fibri, N., & Rahayu, E. S. (2025). *Formulation , Characteristics and Viability Probiotics Cell of Biscuit Production from Hotong Flour (Setaria italica (L) Beauv .), Walnut (Canarium indicum L .), Enriched by Probiotic Cream*. 45(1), 11–18.
- Widayanti, E. (2017). Pemodelan Matematika Dalam Optimalisasi Produk Pengolahan Susu Segar. *Maju : Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 4(2), 55–69.