

DAFTAR PUSTAKA

- Andresen, M. S., B. S. Dissing, & H. Loje. 2018. *Quality Assessment of Butter Crispy Cookies Applying Multispectral Imaging*. *Journal of Food Science & Nutrition* 1(4):315-323.
- Astuti, P., Handayani, S., & Puspitasari, A. D. (2020). Pemanfaatan Tempe dalam Berbagai Produk Pangan untuk Peningkatan Gizi Masyarakat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 12-20.
- Aryanta, I. W. R. (2020). *Potensi Tempe sebagai Pangan Fungsional dan Manfaat Tempe untuk Kesehatan Tubuh*. *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora*, 3(2), 78-83.
- Haryanti, P., Mustikasari, Y., & Wardani, S. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Sorgum dan Tepung Mocaf Terhadap Karakteristik Sensori Kue Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 2(2), 58-65.
- Radiati, L. E. (2016). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *Jurnal Agritekno*, 4(1), 35-41.
- Sari, I. P., & Widyastuti, R. (2018). Daya Terima dan Kandungan Gizi Tempe Fortifikasi Spirulina. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 6(1), 11-18.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., Safitri, N. Pengaruh Penambahan Tempe Terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, Dan Sifat Sensori *Cookies*. *Journal of Food Security and Agroindustry*, Vol. 1 No. 2, Juni 2023.
- Agustina, L., Hidayat, T., & Fitriani, R. (2018). Pemanfaatan Tempe sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Kering Ditinjau dari Kadar Protein dan Serat. *Jurnal Tata Boga*, 7(1), 1-8.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2018). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer.
- Meilgaard, M., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2017). *Sensory Evaluation Techniques* (4th ed.). CRC Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2018). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press.
- Soekarto, S. T. (2019). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara.
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max* L.) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 3240. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.32>

- Ketaren, M., Hasibuan, N., & Lubis, M. (2018). Analisis Mutu Tepung Terigu yang Berbeda Merk di Pasar Tradisional. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 3(1), 17-25.
- SNI 01-3751-2006. (2016). *Standar Nasional Indonesia Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Widowati, D. (2021). *Macam-macam Tepung Terigu dan Penggunaannya dalam Masakan*. Diakses dari <https://www.orami.co.id/magazine/macam-macam-tepung-terigu> pada 25 Juni 2025.
- Winarno, F. G. (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. M-Media.
- USDA Food Data Central. (2019). *Egg, whole, raw, fresh*. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/748967/nutrients> pada 25 Juni 2025.
- Purnama, D., Hartati, A. S., & Lestari, S. N. (2017). Pembuatan Margarin dari Minyak Kelapa Sawit Merah dengan Proses Interesterifikasi Enzimatis. *Jurnal Rekayasa Proses*, 11(2), 55-62.
- Wijayanti, M., Hastuti, P., & Harmayani, E. (2019). Pengaruh Konsentrasi Emulsifier dan Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Margarin Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Jagung. *Jurnal Agritech*, 39(1), 74-81.
- Syarif, A. R., & Irawati, A. (2021). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Waktu Pengocokan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Buttercream*. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 22-31.
- (Selo, R. F., et al. "Influence of various flours on sensory characteristics of Cookies." *Journal of Food Science and Technology*, 2018)
- Elvy S., & Yulfaida. Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai Dan Aplikasinya Pada Cookies. *Jurnal Riset Pangan dan Pertanian*, Vol. 8, No. 2, November 2023.
- Baingana, M. (2024). Food Texture Perception and Its Influence on Consumer Preferences. *Journal of Food Sciences*, 5(2), 43-55.
- Annisa , P. L., Debby, E. S., Pemanfaatan Tepung Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sumber Protein Dan Serat. *ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan)*, Vol. 2, No. 1, 2017.