

**INOVASI PEMBUATAN *CHOCO CHIP COOKIES* DENGAN UMBI BIT
SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya (A.Md) Pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**RAFIFAH MAWADDAH
NIM 2022/22079056**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMENT ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

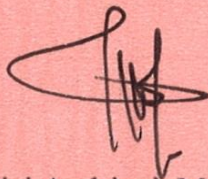
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami

Judul : Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Umbi Bit
Sebagai Pewarna Alami
Nama : Rafifah Mawaddah
NIM : 22079056
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 2 September 2025

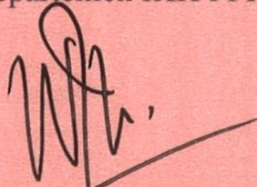
Disetujui oleh Pembimbing



Cici Andriani, M.Pd.
NIP. 199109022019032026

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Dengan Umbi Bit
Sebagai Pewarna Alami
Nama : Rafifah Mawaddah
NIM : 22079056
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 2 September 2025

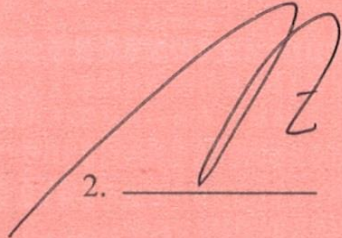
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

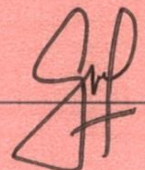
Ketua : Cici Andriani, M.Pd.

1. 

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si.

2. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rafifah Mawaddah
NIM/TM : 22079056/2022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

“Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Dengan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Rafifah Mawaddah
NIM. 22079056

ABSTRAK

Rafifah Mawaddah, 2025. “Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Dengan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami”. Program Studi D3 Tata Boga, Departement Ilmu Kesajahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan *cookies* adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak, relative renyah bila dipatahkan. *Cookies* terbuat dari bahan tepung terigu, gula, telur, vanilli, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk. Umbi bit (*Beta vulgaris L*) adalah *varietas* bit yang memiliki warna daging buah merah cerah, rasa sedikit manis, dan aroma khas menyerupai tanah, dan tekstur cenderung lunak. Penelitian ini bertujuan untuk menginovasikan *choco chip cookies* dengan penambahan umbi bit sebagai pewarna alami serta mendeskripsikan kualitas berupa bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil uji sensori setelah tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas bentuk bulat pipih (3,2), bentuk menarik (3,4), warna pink (3,7), warna seragam (4), warna menarik (3,8), aroma butter (3,4), aroma umbi bit (1,3), tekstur renyah (3,8), rasa manis (3,6), rasa umbi bit (1,6). Harga satu toples/90 gram *Choco Chip cookies* umbi bit adalah Rp. 29.000.

Kata Kunci: Umbi Bit, *Choco Chip Cookies*, Pewarna Alami

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Dengan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami”**. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd.,M.Pd.T. selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si. selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Cici Andriani, S.Pd.,M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik, Pembimbing Akademik dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dan bimbingan penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.

7. Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi staf pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Kepada ibu, papa dan kakak yang telah memberikan doa, dukungan selama proses ini.
10. Kepada teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu disini, terimakasih atas bantuan dan dorongannya untuk menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Dalam Proyek Akhir ini penulis berupaya sepenuhnya dengan segala keterbatasan waktu, pikiran dan pengalaman yang ada pada penulisan guna tersusunya tugas akhir ini dengan baik. Namun sebagai manusia biasa tak luput dari kekurangan, untuk itu penuliss mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang.

Padang, 19 Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Pengertian <i>Cookies</i>	6
B. Metode Pembuatan <i>Cookies</i>	7
C. Resep Standar <i>Choco Chip Cookies</i>	6
D. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Choco Chip Cookies</i>	11
E. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Umbi Bit...	17
F. Kualitas <i>Cookies</i>	20
G. Umbi Bit.....	22
BAB III PROSEDUR PENELITIAN.....	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
C. Persiapan Bahan	26
D. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Umbi Bit	28
E. Proses Pengolahan <i>Choco Chip Cookies</i> Umbi Bit	29
F. Bangun Proses Pengolahan <i>Choco Chip Cookies</i> Umbi Bit	31
G. Jenis Data dan Sumber Data	32
H. Tahap Penelitian	33
I. Uji Sensori.....	35
J. Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN	37
A. Deskripsi Data	37
B. Pembahasan.....	45
D. Analisis Harga	48
BAB V PENUTUP	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Unsalted Butter.....	11
2. Gula pasir	11
3. Vanilla Bubuk.....	12
4. Brown Sugar	13
5. Telur	13
6. Tepung Terigu Protein Rendah.....	14
7. Baking Powder	16
8. Choco Chips.....	16
9. Jeruk Nipis	17
10. Umbi Bit.....	23
11. Bagan Proses Pembuatan <i>Choco Chip Cookies</i> Umbi Bit	37
12. Hasil <i>Choco Chip Cookies</i> Umbi Bit	41
13. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Bentuk (Bulat Pipih)	37
14. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Bentuk (Menarik).....	38
15. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Warna (Pink).	39
16. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Warna (Seragam).....	40
17. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Warna (Menarik)	41
18. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Aroma (Butter)	41
19. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Aroma (Umbi Bit)	42
20. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Tekstur (Renyah)	43
21. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Rasa (Manis)	44
22. Diagram Data Uji Sensori Kualitas Rasa (Umbi Bit).	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Standar <i>Choco Chip Cookies</i>	10
2. Kandungan Gizi Umbi Bit Dalam Per (100) Gram.....	26
3. Alat-alat yang digunakan dalam <i>Choco Chip Cookies</i>	31
4. Resep Penelitian	32
5. Indikator Uji Sensori	37
6. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Choco Chip Cookies</i> Resep Standar.....	55
7. Anggaran Biaya Pembuatan <i>Choco Chip Cookies</i> Umbi Bit.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	58
2. Dokumentasi Bahan	59
3. Dokumentasi Proses Pengolahan	60
4. Dokumentasi Alat Penyajian	61
5. Dokumentasi Uji Sensori	62
6. Surat Tugas Pembimbing	63
7. Surat Izin Melakukan Penelitian	64
8. Surat Permohonan Panelis	65
10. Npwp	67
11. Hak Cipta	68
12. Format Uji Sensori	69

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian memaparkan bahwa konsumsi *cookies* di Indonesia pada tahun 2022-2023 mengalami peningkatan sebanyak 0,16%. *Cookies* merupakan produk kue kecil, yang pipih, dipanggang, terbuat dari tepung terigu dengan kadar gula dan lemak yang tinggi, dan kadar air rendah. *Cookies* juga mengandung gluten yang sangat sedikit sehingga mempunyai tekstur yang rapuh atau renyah (Fazira *et al.*, 2024). *Cookies* menjadi salah satu jenis makanan kecil yang sering menjadi pilihan sebagian besar masyarakat luas. Olahan *cookies* dimasyarakat hingga pada saat ini memiliki banyak variasi mulai dari bentuk, rasa dan warna. (Hidayat *et al.*, 2019).

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang dapat dikonsumsi oleh semua golongan usia, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua (Cintia *et al.*, 2023). Hal ini menjadi salah satu alasan mengapa *cookies* sangat digemari oleh berbagai kalangan. Popularitas *cookies* dapat terlihat dari tingginya minat dan antusiasme masyarakat yang ditunjukkan melalui media sosial, salah satunya TikTok. Salah satu konten yang menyoroti video olahan *cookies* ditampilkan oleh akun Nazlikhairanii. Dalam konten diperlihatkan *cookies* dengan warna seperti merah dan hijau dengan bentuk bulat pipih. Respons positif dari penonton menunjukkan bahwa banyak orang

tertarik dan ingin mengetahui lebih lanjut tentang *cookies* tersebut. Namun, sebagian besar *cookies* dalam konten tersebut menggunakan pewarna sintetis yang berpotensi mengandung zat kimia berbahaya bagi kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan. Melihat peristiwa tersebut, penulis tertarik mengembangkan *cookies* dengan pewarna alami.

Secara umum, pewarna makanan terbagi menjadi dua jenis, yaitu pewarna alami dan pewarna buatan (sintetis). Pewarna sintetis berasal dari senyawa kimia yang sebagian besar tidak layak digunakan dalam makanan karena berisiko mengganggu kesehatan, terutama fungsi hati. Pewarna alami diperoleh dari ekstrak tumbuhan, hewan, atau mineral yang telah digunakan sejak lama dan dianggap aman untuk dikonsumsi dan tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan, meskipun karakteristik warnanya dapat dipengaruhi oleh faktor seperti jenis tanaman, usia tanaman, kondisi tanah, waktu panen, dan faktor lainnya. Pewarna alami juga berpotensi menambah nilai gizi pada produk olahan makanan. Oleh sebab itu, meskipun penggunaan pewarna sintetis tidak sepenuhnya dilarang, penggunaannya sebaiknya dibatasi. Sebagai alternatif kita bisa menggunakan pewarna alami dari umbi-umbian seperti penggunaan umbi bit yang bisa digunakan sebagai pengganti warna pink pada makanan.

Bit merah (*Beta vulgaris L.*) merupakan salah satu *varietas* bit yang dikenal memiliki warna daging buah merah cerah, rasa yang sedikit manis, aroma khas menyerupai tanah, serta tekstur yang cenderung lunak. Bit merah mengandung senyawa pigmen alami seperti red betasianin dan yellow

betaxanthin, yang termasuk ke dalam golongan betalain dan larut dalam air. Kandungan antioksidan dalam bit merah mencapai 1,98 mmol/100 gram, menjadikannya sebagai bahan pangan yang berpotensi tinggi sebagai sumber pewarna alami sekaligus memiliki efek antiradikal dan aktivitas antioksidan yang kuat. Pigmen 5-O-beta-glukosa betalain dalam bit berperan penting dalam memberikan warna merah yang khas (Ambarwati *et al.*, 2020).

Bit merah menawarkan manfaat yang signifikan, baik di sektor industri maupun kesehatan. Dalam industri makanan, kandungan pigmen betasianinnya yang tinggi dapat digunakan sebagai pewarna alami. Dari segi kesehatan, bit merah bermanfaat untuk mencegah hipertensi dan anemia, mengurangi peradangan, dan meningkatkan kesehatan pencernaan. Selain itu, bit merah mengandung antioksidan kuat yang berkontribusi pada pencegahan penyakit kronis seperti gangguan kardiovaskular, kanker, dan diabetes. Selain memiliki sifat pewarna, bit juga menawarkan beberapa manfaat kesehatan karena kandungan vitamin terutama B-kompleks, zat besi, magnesium, kalium, dan seratnya yang tinggi.

Betacyanin merupakan zat warna yang berfungsi memberikan warna merah dan berpotensi menjadi pewarna alami untuk bahan pangan yang lebih aman bagi kesehatan. Betasianin digunakan sebagai pewarna alami dalam pengolahan umbi bit dapat dilakukan dengan cara mengupas kulit umbi bit terlebih dahulu kemudian dipotong kecil-kecil lalu kukus 15 menit dan blender hingga halus, terakhir tambahkan perasan jeruk nipis pada umbi bit yang telah diblender. Penambahan perasan jeruk nipis bertujuan agar warna merah yang

dihasilkan oleh bit bisa keluar pada saat *cookies* dibakar dengan oven. Saat *cookies* terkena suhu panas dan cahaya dari oven bisa membuat warna merah dari bit memudar karena kandungan utama betacyanin, yaitu senyawa antioksidan. Pigmen betanin sangat rentan terhadap suhu tinggi, cahaya, dan pH. Suhu panas selama proses pemanggan menyebabkan degradasi atau kerusakan struktur kimia dari betanin, sehingga warna merah alami dapat memudar atau berubah menjadi coklat kekuningan.

Meskipun memiliki manfaat umbi bit di lingkungan masyarakat masih kurang dimanfaatkan. Sebagian besar orang mengonsumsi bit hanya dalam bentuk jus atau direbus, meskipun warnanya yang cerah dan nilai gizinya menjadikannya pilihan yang tepat untuk pengolahan makanan. Memasukkan bit sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue memberikan peluang untuk menciptakan makanan panggang yang inovatif, menarik secara visual, dan bergizi. Pemanfaatan pewarna alami dari bit dalam produk *cookies* diharapkan dapat meningkatkan daya tarik visual tanpa mengorbankan kesehatan konsumen. Inovasi ini juga berfungsi sebagai alat edukasi bagi masyarakat tentang pentingnya memilih bahan alami dan mengurangi ketergantungan pada zat sintetis.

Berdasarkan permasalahan di atas, penelitian ini bertujuan untuk menginovasikan pembuatan *cookies* menggunakan bit sebagai pewarna alami. Penelitian ini akan melakukan uji sensoris pada *choco chip cookies* dengan umbi bit dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasilnya diharapkan dapat memberikan inovasi makanan yang sehat, menarik, dan diterima secara

luas. Oleh, karena itu penelitian ini berjudul **“Inovasi Pembuatan *Choco Chip Cookies* Dengan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami”**.

B. Tujuan Penelitian

1. Menginovasikan *choco chip cookies* dengan penambahan umbi bit sebagai pewarna alami.
2. Mendeskripsikan kualitas berupa bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dicapai dalam penelitian ini:

1. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
2. Meningkatkan inovasi dalam pengolahan umbi bit sebagai pewarna alami, sehingga memberikan alternatif baru dalam pemanfaatan umbi bit.
3. Memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai penggunaan umbi bit dalam pembuatan *choco chip cookies*, baik bagi masyarakat maupun penulis sendiri.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pembuatan *choco chip cookies* dengan penambahan umbi bit sebagai pewarna alami bahwa produk yang dihasilkan memiliki bentuk cukup bulat pipih dan bentuk cukup menarik. Warna *choco chip cookies* yaitu warna pink dengan warna seragam dan warna menarik. Aroma *choco chip cookies* yang dihasilkan yaitu cukup beraroma butter dan tidak beraroma umbi bit. Tekstur *choco chip cookies* yaitu tekstur renyah. Dari segi rasa, rasa *choco chip cookies* yang dihasilkan yaitu rasa manis dan tidak terasa umbi bit.

B. Saran

Menurut hasil penelitian pembuatan *choco chip cookies* dengan penambahan umbi bit, terdapat beberapa saran yang dapat dijadikan acuan bagi penelitian selanjutnya. Penggunaan umbi bit sebagai pewarna mungkin bisa menggunakan kulit dari umbi bit. Untuk bentuk *choco chip cookies* yang seragam, melakukan penimbangan adonan serta penggunaan sendok pada setiap tahap produksi. Tekstur renyah diperoleh dengan menyeimbangkan jumlah umbi bit dengan bahan utama seperti telur dan tepung terigu. Sementara untuk menghasilkan warna pink yang merata, proses pemanggangan perlu dilakukan dengan pengaturan suhu dan durasi waktu yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, N. M., Giovani, S., Jameelah, M., Hidayanti, Y. F., Zahra, S. F., & Rosianajayanti, R. (2025). Sensory Characteristics And Nutritional Content Of Dragon Fruit Peel Cookies With Stevia Substitution. *Journal Of Applied Food Technology*, 12(1), 14–22.
- Agustina, A., & Astuti, N. (2023). *Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar*. 04.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., & Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake Dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43.
- Amelisa, L., & Yonaldi, S. (2016). Analisis Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Gula Tebu (Studi Kasus Koperasi Serba Usaha Kabupaten Solok). *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 7.
- Asra, R., Azizah, Z., Yetti, R. D., Ratnasari, D., Chandra, B., & Misfadhila, S. (2020). *Studi Fisikokimia Ekstrak Umbi Bit Merah (Beta Vulgaris L) Sebagai Pewarna Pada Sediaan Tablet*. 12(1).
- Bahri, R., Harsanto, B. W., Tari, A. I. N., & Handayani, C. B. (2025). *Evaluasi Fisik Dan Organoleptik Bolu Kukus Berbasis Gula Semut Dan Tepung*.
- Cintia, F. F., Kisanawaty, S. W., & Sarbini, D. (2023). Analisis Kadar Serat Pangan Dan Lemak Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Biji Nangka. *Jurnal Penelitian*, 15(2).
- Fanny Nurul Fazrin, Woro Priatini, & Risya Ladiva Bridha. (2024). Modifikasi Roll Cake Dengan Penambahan Tepung Buah Bit. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (Jpp)*, 4(2), 1–9.
- Fazira, S. A., Rahmawati, Y., & Lestari, N. (2024). Pengembangan Jan Hagel Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Journal Of Food And Culinary*, 85–98.
- Garnapuspita, G., Mahmudatusaadah, A., & Rahmawati, Y. (2023). *Purple Sweet Potato Drop Cookies Reception*.

- Hafiz, A., Tumanggor, A. A., Ibo, M. D., Noor, M. Y., Sitepu, K. P., & Syahputra, H. (2025). *Deteksi Jeruk Nipis Dan Jeruk Jungga Menggunakan Algoritma Cnn*. 9(4).
- Herawati, H. (2024). *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Cookies Labu Kuning*.
- Hidayat, F., Farida, A., Ermaya, D., & Sholihati, S. (2019). Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Dalam Pembuatan Roll Cookies. *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 1–11.
- Istiqomah, A. N., & Setyaningsih, D. N. (2019). *Eksperimen Pembuatan Egg Drop Cookies Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (Canna Edulis Ker)*. 7(1).
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Mocaf Dengan Penambahan Tepung Tempe (Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Mocaf Cookies With Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1.
- Kumalasari, I. D. (2024). Analysis Of Sensory Acceptance Of Cookies Made From Almond Flour (*Prunus Dulcis*) And Sweet Corn Flour (*Zea Mays Saccharata* Sturt.). *Agroindustrial Technology Journal*, 8(1), 77–87.
- Prastiwi, S. S., & Ferdiansyah, F. (2022). *Review Artikel: Kandungan Dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.)*.
- Rafi Umar Raihan & Feda Anisah Makkiyah. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. *Ikra-Ith Teknologi Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1), 54–60.
- Safitri, R. D., Miranti, M. G., Bahar, A., & Purwidian, N. (2023). *Inovasi Pembuatan Mentega Nabati Dari Sari Kedelai Dan Aplikasinya Pada Cookies*. 6.
- Sukriadi, E. H., & Listiarini, V. D. (2021). *Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat*.
- Syawalani, M. N. (2019). *Inovasi Butter Cookies Berbasis Tapai Singkong Sebagai Pengganti Gula 2019*.

- Ulma'nun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubuk Curcuma Xanthorrhiza Roxb. Dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu-Mocaf*.
- Wijaya, J. G., & Sidharta, H. (2025). *Faktor-Faktor Kualitas Dari Telur Ayam Layer Yang Dipertimbangkan Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Telur Ayam Layer Di Ud. Dopin Farm*. 9.
- Z. Wulandari & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.