

**SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*ZEA MAYS FLOUR*) PADA PRODUK
*BROOKIES***



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar sarjana
Pendidikan Tata Boga

Oleh :
Lowise Kezia Siregar
2003368

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNIK DAN INDUSTRI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2025

**SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*ZEA MAYS FLOUR*) PADA PRODUK
*BROOKIES***

Oleh:

Lowise Kezia Siregar

2003368

Sebuah skripsi diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Tata Boga
FPTI UPI

© Lowise Kezia Siregar

Universitas Pendidikan Indonesia

2025

Hak Cipta dilindungi Undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

LOWISE KEZIA SIREGAR

SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*ZEA MAYS FLOUR*) PADA PRODUK *BROOKIES*

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing I :



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si

NIP 19700811 199802 2 002

Disetujui dan disahkan oleh Dosen Pembimbing II :



Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd.

NIP 19590928 198503 2 001

Mengetahui,

Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Si

NIP 19700811 199802 2 002

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lowise Kezia Siregar

NIM : 2003368

Program Studi : Pendidikan Tata Boga

Judul Karya : Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays Flour*) pada Produk *Brookies*

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, Juni 2025



Tanda tangan : _____

Lowise Kezia Siregar

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays Flour*) pada Produk *Brookies* untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis sampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang terlibat mulai dari penyusunan hingga akhir penulisan karya tulis ini. Penulis berharap semoga dengan terselesaikannya skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan menambah wawasan bagi pembacanya. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca.

Bandung, Juni 2025

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan YME, karena atas berkat dan karunia-Nya peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays Flour*) pada Produk *Brookies*”. Tentunya, proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari kendala dan hambatan. Namun berkat doa, bantuan, bimbingan serta dukungan dari beberapa pihak, skripsi ini dapat terselesaikan.. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri.
2. Dr. Rita Patriasih, S.Pd. M.Si. selaku Dosen Pembimbing I sekaligus selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, masukan, serta saran agar peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya.
3. Prof Dr. Sri Subekti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan dukungan demi kebaikan penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si., Ibu Dr. Yulia Rahmawati, M.Si., dan Ibu Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si. selaku dosen penguji.
5. Kepada Chef Sobur selaku Executive Sous Chef Hotel Holiday Inn Pasteur Bandung, Chef Ricky Sulaiman selaku Executive Chef Hotel Holiday Inn Pasteur Bandung, dan Chef Irwan Saputra selaku Executive Chef Hotel Santika Pasir Kaliki Bandung yang telah bersedia menjadi panelis ahli dalam penelitian ini.
6. Nia Lestari, S.Pd. M.Pd. selaku dosen Pembimbing Akademik yang selalu memberikan dukungan selama masa perkuliahan.
7. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yang selama ini telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi peneliti.
8. Orang tua penulis, Harry Marasal Siregar dan Tiur Ompusunggu yang selalu mendoakan, memberikan dukungan baik moril dan materil, serta memberikan kasih sayang yang tulus kepada peneliti.

9. Tyas Partogi Iglecias Siregar dan Fanny Theodora Siregar sebagai abang dan kakak yang selalu mendengarkan keluh kesah serta memberikan dukungan agar peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
10. Rahma Jamilah, Syachnazya Aurellia, Cantika Regina dan Shasqia Saraswati sebagai teman dekat yang selalu mendukung dan membersamai peneliti selama masa perkuliahan dan pengerjaan skripsi.
11. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2020 atas kebersamaan, bantuan, dan dukungan yang diberikan hingga terselesaikannya skripsi ini.
12. Semua pihak yang turut membantu memberikan dukungan dalam penyusunan skripsi yang tidak dapat peneliti ucapkan satu persatu.

Akhir kata, peneliti berharap semoga Tuhan YME membalas kebaikan semua pihak yang terlibat untuk membantu penyelesaian skripsi ini. Besar harapan penulis untuk penelitian ini dapat bermanfaat sebaik-baiknya bagi para pembaca.

ABSTRAK
SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*ZEA MAYS FLOUR*) PADA PRODUK
BROOKIES

Lowise Kezia Siregar⁽¹⁾, Rita Patriasih⁽²⁾, Sri Subekti⁽³⁾

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia, Jalan Dr. Setiabudi No. 229, Bandung*

E-mail: lowisekezia@upi.edu, ritapatriasih@upi.edu, sri_subekti@upi.edu

Kebutuhan tepung terigu semakin meningkat seiring dengan beragamnya produk olahan berbasis tepung terigu. Data Statistik Konsumsi Pangan 2023 menunjukkan adanya peningkatan konsumsi tepung terigu di Indonesia menjadi 2,91 kg/kapita/tahun pada tahun 2023. Hal ini menyebabkan ketergantungan impor terigu yang semakin meningkat. Tepung jagung merupakan salah satu tepung non-gluten dengan tinggi serat yang dapat mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dan mendukung bahan pangan lokal sebagai bahan baku atau bahan pengganti sebagian pada produk pangan. Mengadaptasi *brownies dan cookies* yang digemari berbagai kalangan masyarakat, terciptalah inovasi produk *brookies* tepung jagung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan formulasi yang tepat, memperoleh hasil uji organoleptik, serta uji daya terima atau tingkat kesukaan masyarakat yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan bentuk terhadap produk *brookies* substitusi tepung jagung. Metode penelitian kuantitatif eksperimen dengan pendekatan *Quantitative Descriptive Analysis*. Proses penelitian diawali dengan uji coba *starting recipe* hingga memperoleh sampel pengembangan produk yaitu dengan kode BSTJ1 (50% tepung terigu : 50% tepung jagung), BSTJ2 (25% tepung terigu : 75% tepung jagung) dan BSTJ3 (100% tepung jagung). Hasil uji QDA menyatakan bahwa produk BSTJ3 paling baik pada keseluruhan indikator penilaian dan hasil uji daya terima produk BSTJ3 mendapat skor 136,2 yang menunjukkan *brookies* substitusi tepung jagung dapat diterima dan sangat disukai masyarakat.

Kata kunci : Substitusi, Tepung jagung, *Brookies*

ABSTRACT
SUBSTITUTION OF CORN FLOUR (ZEA MAYS FLOUR) IN BROOKIES
PRODUCTS

Lowise Kezia Siregar⁽¹⁾, Rita Patriasih⁽²⁾, Sri Subekti⁽³⁾

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri,
Universitas Pendidikan Indonesia, Jalan Dr. Setiabudi No. 229, Bandung*

E-mail: lowisekezia@upi.edu, ritapatriasih@upi.edu, sri_subekti@upi.edu

The demand for wheat flour is increasing along with the variety of wheat flour-based processed products. The 2023 Food Consumption Statistics data shows an increase in wheat flour consumption in Indonesia to 2.91 kg/capita/year in 2023. This leads to an increasing dependence on wheat flour imports. Corn flour is a non-gluten flour with high fiber that can reduce dependence on the use of wheat flour and support local food ingredients as raw materials or partial substitutes in food products. Adapting brownies and cookies that are favored by various groups of people, the writer created an innovation with the use of corn flour in making brookies. The purpose of this research is to get the right formulation, obtain organoleptic test results, and test the acceptance or level of public liking which includes color, aroma, taste, texture and shape of corn flour substitution brookies products. Experimental quantitative research method with Quantitative Descriptive Analysis approach. The research process began with a starting recipe trial to obtain product development samples, namely with the code BSTJ1 (50% wheat flour: 50% corn flour), BSTJ2 (25% wheat flour: 75% corn flour) and BSTJ3 (100% corn flour). The QDA results indicated that the BSTJ3 product performed best across all evaluation indicators. The hedonic test results showed that BSTJ3 received a score of 136.2, indicating that the corn flour-substituted brookies are acceptable and highly liked by consumers.

Keywords: *Substitution, Corn flour, Brookies*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	I
KATA PENGANTAR.....	III
UCAPAN TERIMA KASIH	IV
ABSTRAK	VI
<i>ABSTRACT</i>	VII
DAFTAR ISI	VIII
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat dari Segi Teori.....	4
1.4.2 Manfaat dari Segi Kebijakan.....	4
1.4.3 Manfaat dari Segi Praktik.....	4
1.4.4 Manfaat dari Segi Isu dan Aksi Sosial	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Substitusi.....	5
2.2 Tepung Jagung.....	5
2.3 Klasifikasi Adonan Produk Patiseri	10
2.4 <i>Brownies</i>	11
2.4.1 Pengertian <i>Brownies</i>	11
2.4.2 Jenis-Jenis <i>Brownies</i>	12
2.5 <i>Cookies</i>	13

2.5.1 Klasifikasi <i>Cookies</i>	14
2.5.2 Metode Pencampuran <i>Cookies (Method of Mixing)</i>	14
2.5.3 Metode Pembuatan <i>Cookies (Method of Making)</i>	15
2.6 <i>Brookies</i>	17
2.6.1 Metode Pembuatan <i>Brookies (Method of Making)</i>	18
2.6.2 Bahan Pembuatan <i>Brookies</i>	20
2.6.3 Peralatan Pembuatan <i>Brookies</i>	25
2.6.4 Proses Pembuatan <i>Brookies</i>	27
2.6.5 Kriteria <i>Brookies</i>	30
2.7 Penelitian Terdahulu.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
3.1 Desain Penelitian.....	35
3.2 Partisipan.....	36
3.3 Populasi dan Sampel	37
3.3.1 Populasi.....	37
3.3.2 Sampel.....	37
3.4 Instrument Penelitian	37
3.4.1 Instrumen Uji QDA.....	38
3.4.2 Instrumen Uji Hedonik.....	38
3.5 Prosedur Penelitian.....	39
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
3.5.2 Alat dan Bahan Penelitian	39
3.5.3 Tahap Penelitian	44
3.6 Analisis Data	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 <i>Starting Recipe Brookies</i>	48
4.1.1 Analisis <i>Starting Recipe Brookies</i> sebagai Resep Standar	48
4.1.2 Hasil Uji Coba <i>Starting Recipe Brookies Original</i>	49
4.2 Pengembangan Produk <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung.....	51
4.2.1 Uji Coba Produk <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung.....	51
4.3 Hasil Uji QDA Produk <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	59
4.3.1 Formula BSTJ1 (50% Tepung Jagung)	62

4.3.2 Formula BSTJ2 (75% Tepung Jagung)	64
4.3.3 Formula BSTJ3 (100% Tepung Jagung)	66
4.4 Uji Daya Terima Produk <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	72
4.4.1 Hasil Uji Daya Terima Produk <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	72
4.5 Pembahasan.....	76
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	82
5.1 Simpulan	82
5.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tepung Jagung.....	5
Gambar 2. 2 10 Provinsi dengan Produksi Jagung Terbesar di Indonesia (2024).....	6
Gambar 2. 3 <i>Global Corn Production 2023/2024, by Country</i>	7
Gambar 2. 4 Bagan Klasifikasi Adonan Produk Patiseri.....	10
Gambar 2.5 <i>Fudgy Brownies</i>	12
Gambar 2.6 <i>Chewy Brownies</i>	12
Gambar 2.7 <i>Cakey Brownies</i>	12
Gambar 2. 8 <i>Brookies</i>	17
Gambar 2. 9 <i>Creaming Method</i>	19
Gambar 2. 10 <i>Bar Cookies</i>	20
Gambar 2. 11 Diagram Alir Pembuatan <i>Brookies</i>	27
Gambar 4. 1 <i>Spider Web Hasil Uji QDA Lapisan Atas Brookies Original</i>	61
Gambar 4. 2 <i>Spider Web Hasil Uji QDA Lapisan Bawah Brookies Original</i>	62
Gambar 4. 3 Hasil Uji QDA Lapisan Atas <i>Brookies</i> 50% Tepung Jagung.....	63
Gambar 4. 4 Hasil Uji QDA Lapisan Bawah <i>Brookies</i> 50% Tepung Jagung.....	64
Gambar 4. 5 Hasil Uji QDA Lapisan Atas <i>Brookies</i> 75% Tepung Jagung.....	65
Gambar 4. 6 Hasil Uji QDA Lapisan Bawah <i>Brookies</i> 75% Tepung Jagung.....	65
Gambar 4. 7 Hasil Uji QDA Lapisan Atas <i>Brookies</i> 100% Tepung Jagung.....	66
Gambar 4. 8 Hasil Uji QDA Lapisan Bawah <i>Brookies</i> 100% Tepung Jagung.....	67
Gambar 4. 9 <i>Spider Web Hasil Uji QDA Lapisan Atas (Cookies)</i>	68
Gambar 4. 10 <i>Spider Web Hasil Uji QDA Lapisan Bawah (Brownies)</i>	70
Gambar 4. 11 Hasil Uji Daya Terima <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung.....	73
Gambar 4. 12 Hasil Uji Hedonik Atribut Sensoris Rasa.....	73
Gambar 4. 13 Hasil Uji Hedonik Atribut Sensoris Aroma.....	74
Gambar 4. 14 Hasil Uji Hedonik Atribut Sensori Warna.....	75
Gambar 4. 15 Hasil Uji Hedonik Atribut Sensoris Tekstur.....	75
Gambar 4. 16 Hasil Uji Hedonik Kesan Keseluruhan.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbandingan Kandungan Nutrisi Tepung Jagung Kuning dan Terigu ..	9
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu	30
Tabel 3. 1 Partisipan	36
Tabel 3. 2 Jumlah Perlakuan Uji Coba Substitusi Tepung Jagung pada <i>Brookies</i>	37
Tabel 3. 3 Rentang Penilaian Uji QDA Substitusi Tepung Jagung pada Produk <i>Brookies</i>	38
Tabel 3. 4 Alat dalam Pembuatan <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	39
Tabel 3. 5 Bahan Pembuatan <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	42
Tabel 3. 6 Rentang Kategori Penilaian Uji Daya Terima Substitusi Tepung Jagung pada Produk <i>Brookies</i>	47
Tabel 4. 1 Hasil Uji Coba <i>Brookies</i> Original	50
Tabel 4. 2 Starting Recipe <i>Brookies</i>	51
Tabel 4. 3 Perbandingan Formula Tepung Jagung pada <i>Brookies</i>	52
Tabel 4. 4 Perbandingan Formulasi Uji Coba <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	52
Tabel 4. 5 Proses Pembuatan Uji Coba Pengembangan Produk BSTJ3 (<i>Brookies</i> 100% Tepung Jagung)	53
Tabel 4. 6 Produk Sampel <i>Brookies</i>	59
Tabel 4. 7 Rata-rata Hasil Uji QDA <i>Brookies</i> Substitusi Tepung Jagung	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Tugas.....	87
Lampiran 2. Instrumen Uji Organoleptik Produk Standar (<i>Original</i>).....	88
Lampiran 3. Instrumen Uji Organoleptik Pengembangan.....	91
Lampiran 4. Instrumen Uji Daya Terima.....	94
Lampiran 5. Hasil Uji QDA Produk Uji Coba <i>Starting Recipe (Brookies Original)</i>	95
Lampiran 6. Hasil Uji QDA Kepada Panelis Ahli.....	96
Lampiran 7. Rekapitulasi Data Hasil Uji QDA.....	97
Lampiran 8. Hasil Uji Daya Terima.....	99
Lampiran 9. Dokumentasi Produk.....	101
Lampiran 10. Dokumentasi Proses Uji QDA oleh Panelis Ahli.....	102
Lampiran 11. Dokumentasi Proses Uji Daya Terima oleh 30 Panelis Tidak Terlatih dari Berbagai Kalangan Usia.....	103
Lampiran 12. Daftar Riwayat Hidup.....	104

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., & Astuti, N. (2015). Penganekaragaman kue kering berbahan dasar tepung jagung (*Zea Mays* Sp). *E-Jurnal Boga*, 4(1), 75-83.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. *Jawa Tengah: Kementrian Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*.
- Anastasia, A., Agus, C. C., Chandra, C. A., Angelia, C., Karim, G., Djung, K. A., ... & Hartono, Y. (2021). Penerapan Ilmu Manajemen Bisnis Guna Pendampingan Mitra Usaha Kecil Menengah “Mojang Cake & Pastry” di Ciampea.
- Chukhrai, O., Kobylanski, L., & Sparniak, M. (2024). *U.S. Patent Application No. 18/281,541*.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh penambahan tepung komposit terigu, bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186. <https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046>
- Fatimah, S. (2016). Pengaruh substitusi tepung buah bogem (*sonneratia caseolaris*) dan teknik pemasakan terhadap sifat organoleptik brownies. *Jurnal Tata Boga*, 5(1). <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/14098>
- Fikar, M. N. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Croffle (Croissant Waffle) Substitusi Tepung Ganyong* (Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia)
- Fitriana, D. (2024). Analisis Kandungan Selulosa, Hemiselulosa Dan Lignin dalam Komponen Jerami Jagung (Batang, Daun, Tongkol, dan Kelobot). *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi (Santek)*, 1(1).
- Gisslen, W. (2012). Professional Baking 6th Edition Set. John Wiley & Sons.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., & Rais, M. (2018). Pengaruh substitusi tepung jagung (*Zea mays* L.) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123. DOI: 10.26858/jptp.v2i2.5167
- Maflahah, I. (2010). Analisis proses pembuatan pati jagung (maizena) berbasis neraca massa. *Jurnal Embryo*, 7(1), 40-45.
- Manis, T. J., Mustafida, H. B., & Kebudayaan, K. P. D. Diversifikasi Donat Dengan Substitusi.
- Mas'ud, H., & Fitri, A. R. (2021). Daya terima dan kadar serat pada brownies dengan penambahan tepung oatmeal (*Avena sativa*). *Media Gizi Pangan*, 28(1), 78–83. <https://doi.org/10.32382/mgp.v28i1.2165>
- Meylinah, S., Mcdonald, G., 2020. GAIN Grain and Feed Annual Approved 2020. USDA, GAIN 1–19.
- Nurhamidah Rangkuti, Yuliana Yuliana. Rahmi Holinesti 2015. "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies." *Journal of Home Economics and Tourism* 9.2 (2015).
- Oktaviani, N. A., Zainuri., Sulastri, Y. (2018). AGROINDUSTRI, F. T. P. D. Pengaruh Proporsi Tepung Jantung Pisang, Tepung Jagung dan Tepung Singkong Termodifikasi Terhadap Mutu Cookies

- Paeru, R. H., & Trias Qurnia Dewi, S. P. (2017). *Panduan praktis budidaya jagung*. Penebar Swadaya Grup.
- Parwati, P. I., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2023). Formulasi Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Cemilan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 184-204.
- Prilianty, S. V. O., & Andriani, R. (2021). Kreasi brownies berbahan dasar tahu susu dan daun kelor sebagai produk home industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19-24.
- Putong, I. (2015). Teori Ekonomi Mikro: Konvensional dan Syariah (Vol. 1). Buku&Artikel Karya Iskandar Putong.
- Rahmawati, Y. & Subekti, S. (2017). *Cookies & Candy*. UPI Press
- Rangkuti, N., Yuliana, Y., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh substitusi tepung pisang kepok terhadap kualitas cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2).
<https://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/4836/3795>
- Rochliana, J. T., & ASTUTI, N. (2018). Pengaruh Subtitusi Tepung Dan Jenis Tepung Jagung Pada Hasil Jadi Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Organoleptik. *E-Journal Boga*, 7(2), 168-177.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/23510>
- Salsabil, N. A. (2023). *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K. Koch) Pada Pembuatan Brownies Cookies Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Saputra, F. A., & Rusilanti, M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (Zea Mays L.) Pada Pembuatan Kue Semprit Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 28-33.
- Saragih, Mutiara Riahtasari Br. 2016. Komposisi Tepung Jagung (Zea Mays L) Dan Tepung Tapioka Dengan Penambahan Daging Ikan Patin (Pangasius. Sp) Terhadap Karakteristik Mi Jagung. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Shahbandeh, M. (2024). *Corn production by country 2023/2024*. Statista Diakses dari : <https://www.statista.com/statistics/254292/global-corn-productionby-country/>
- Sihombing, D. R. (2021). Karakteristik Fisik dan Kimia Roti Tawar Substitusi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 110-116.
- Simanungkalit, L. P., Subekti, S., & Nurani, A. S. (2018). Uji penerimaan produk cookies berbahan dasar tepung ketan hitam. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 7(2).
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/25245>
- Subandrio, A., & Manalu, L. P. (2018). Aplikasi Proses Tempering untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 28 (3):262-268 (2018) Nomor DOI: 10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.262
- Statistik Konsumsi Pangan 2023

- Subandrio, A., & Manalu, L. P. (2018). Aplikasi Proses Tempering untuk Optimasi Titik Leleh Cokelat Hitam Produk Pengolahan Pintas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 28 (3):262-268 (2018) Nomor DOI: 10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.3.262
- Sugiyono. (2024). Metodologi Penelitian Kuantitatif.. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Sunarwati, D. A. (2012). Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas brownies kukus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1). <https://doi.org/10.15294/fsce.v1i1.338>
- Supriyanto, S. (2019). Pengeluaran untuk konsumsi penduduk Indonesia. Susenas Maret.
- Syukur, S. A. (2024). *Pengaruh Substitusi Tepung Millet Putih (Panicum Miliaceum) Pada Pembuatan Brownies Cookies Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Trinuraya, H. (2019). Proses produksi kue kering gulung wijen dengan penambahan pisang dan nangka.
- Utami, N. R., & Prasetyawati, Z. T. (2020). Substitusi tepung labu kuning pada pembuatan cookies kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Vaclavik, V. A., & Christian, E. W. (2014). *Essentials of food science* (4th ed.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-9138-5>
- Yasa, I. (2019). No Title. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah Dengan Tepung Mocaf terhadap Karakteristik Organoleptik Brownies Kukus.
- Yuniar, F. A., Handayani, A. P., Munawarah, L., & Anjani, P. (2024). Strategi Pengembangan Produk (Studi Kasus pada UMKM Brownies Ayu Wulandari). *Jurnal Serambi Ekonomi dan Bisnis*, 7(1), 222-226.