

KUALITAS *SOFT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG BENGKUANG

(The Quality Of Soft Cookies Substitution Of Jicama Flour)

Wulan Salwa Ningrum¹, Wiwik Gusnita^{*2}, Rahmi Holinesti³, Ezi Anggraini⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

Soft cookies are a food made from a mixture of wheat flour, granulated sugar, palm sugar, butter, and others. In this research, the main ingredient for making soft cookies was substituted with jicama flour. Jicama flour comes from jicama fruit which is very easy to get in Padang City because Padang City is one of the areas with a lot of jicama production. According to data from BPS Padang, the yam farming area reaches 128 ha with a production output of 192 quintals/ha/year with a total of 2,208 tons/year. So from these data it can be seen that jicama has great potential for optimization of processing, especially for jicama fruit which is no longer attractive to buyers because the color of the skin is starting to turn black. This research aims to analyze the effect of 15%, 30% and 45% substitution of jicama flour on the quality of the shape, color, aroma, texture and taste of the soft cookies produced. And also to reduce imports of wheat flour which have increased greatly. This research was conducted using a pure experimental method (true experiment) with a completely randomized design method. The data collection technique involves observation with the help of an organoleptic test sheet with 3 expert panelists. The data obtained were tabulated in table form and then analysis of variance (ANOVA) was carried out if they were significantly different followed by the Duncan test. Jicama flour substitution affects the quality of shape (round and neat), color (brown), aroma (fragrant), texture (brittle and soft on the inside), and taste (sweet).

Keyword: *Soft Cookies, Jicama Flour, Quality*

ABSTRAK

Soft cookies merupakan sebuah makanan yang terbuat dari campuran tepung terigu, gula pasir, gula palem, butter, dan lainnya. Dalam penelitian ini, bahan utama pembuatan *soft cookies* disubstitusikan dengan tepung bengkuang. Tepung bengkuang berasal dari buah bengkuang yang sangat mudah di dapatkan di Kota Padang karena Kota Padang merupakan salah satu daerah dengan produksi bengkuang yang banyak. Menurut data BPS Padang area pertanian bengkuang mencapai 128 ha dengan hasil produksi 192 kuintal/ha/tahun dengan total 2.208 ton/tahun. Maka dari data tersebut dapat dilihat bahwa bengkuang memiliki potensi besar untuk dioptimalkan pengolahannya, terutama pada buah bengkuang yang tidak menarik lagi bagi pembeli karena warna kulitnya yang mulai menghitam. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bengkuang sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *soft cookies* yang dihasilkan. Da juga untuk mengurangi import tepung terigu yang sangat meningkat. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen murni (true experiment) dengan metode rancangan acak lengkap. Teknik pengambilan data dengan dilakukan observasi berbantuan lembar uji organoleptic dengan panelis ahli berjumlah 3 orang. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan kemudian dilakukan analisis varian (ANAVA) jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan. Substitusi tepung bengkuang berpengaruh terhadap kualitas bentuk (bulat, dan rapi), warna (coklat), aroma (harum), tekstur (rapuh, dan lembut dibagian dalam), dan rasa (manis).

Kata kunci: *Soft Cookies, Tepung Bengkuang, Kualitas*

How to Cite: Wulan Salwa Ningrum¹, Wiwik Gusnita², Rahmi Holinesti³, Ezi Anggraini⁴. 2024. Kualitas *Soft Cookies* Substitusi Tepung Bengkuang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 375-380, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.16540



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia telah terbiasa mengkonsumsi makanan ringan sebagai kudapan atau makanan selingan. Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari oleh Masyarakat perkotaan sampai perdesaan. Menurut Fatmawati, *et al.*, (2018) “cookies merupakan hidangan favorite setiap orang karena makanan ini sangat cocok dihidangkan sebagai camilan untuk melengkapi minuman ataupun hidangan jamuan acara-acara spesial”. Sekarang cookies memiliki banyak variasi dan dapat dijumpai dimana saja. Cookies merupakan olahan kue yang terbuat dari tepung terigu. Soft cookies adalah cookies dengan tekstur renyah diluar dan lembut didalam. Ketika digigit cookies ini agak sedikit lengket dibagian tengahnya karena adonannya yang masih lembut.

Namun saat ini kebutuhan terigu Sebagian besar dipenuhi dari kegiatan impor, sehingga perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan gandum tepung. Salah satu sumber pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai Alternatif pengganti tepung adalah tepung bengkung (*Pachyrhizus erosus*) yang diolah dengan proses pengeringan menggunakan *dehydrator*.

Tepung bengkung berasal dari bengkung yang dimana bengkung merupakan salah satu oleh-oleh yang khas dari Kota Padang, Sumatera Barat. Ini dikarenakan Kota Padang merupakan salah satu daerah dengan produksi bengkung yang banyak. Bengkung yang sangat banyak dan nilai jual yang rendah menyebabkan bengkung tidak menarik lagi bagi pembeli karena dilihat dari warna kulit bengkung yang mulai menghitam. Untuk mengatasi bengkung dengan kadar air yang telah berkurang salah satu caranya yaitu dengan mengolah bengkung menjadi tepung melalui proses pengeringan dan penghancuran hingga menjadi tepung bengkung. Hal inilah yang menjadi dasar substitusi tepung bengkung terhadap kualitas soft cookies yang meliputi aspek warna, tekstur, aroma, bentuk dan rasa.

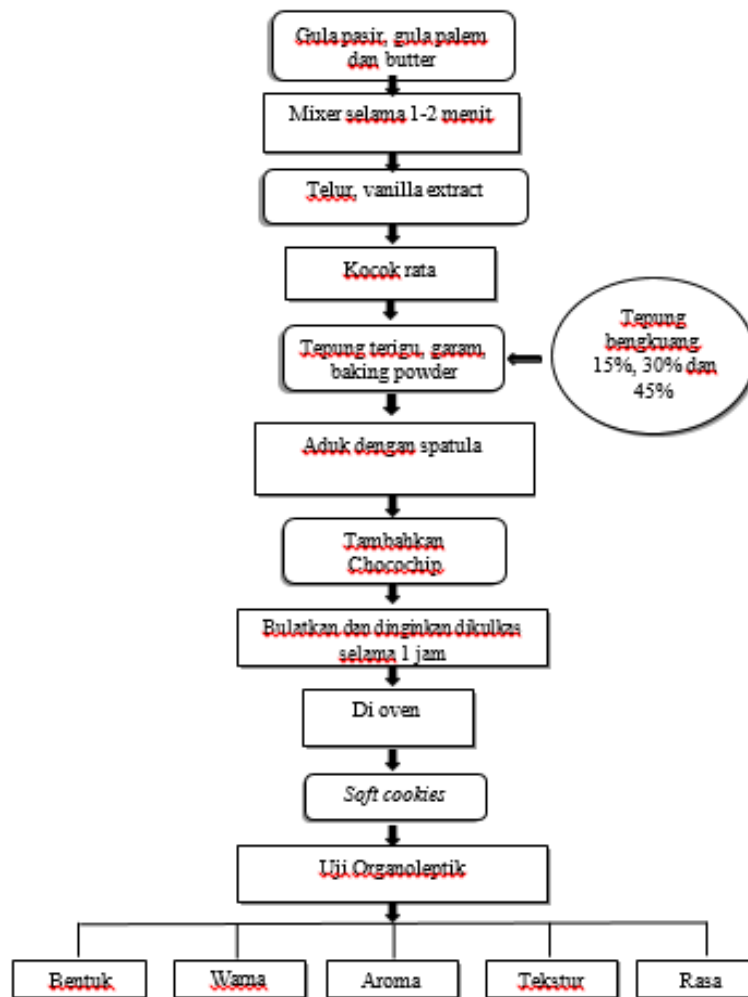
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan soft cookies dengan substitusi tepung bengkung dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkung.

No.	Nama Bahan	Kontrol	Komposisi Bahan Penelitian		
			15%	30%	45%
1.	Tepung terigu	200 gr	170 gr	140 gr	110 gr
2.	Tepung bengkung	-	30 gr	60 gr	90 gr
3.	Telur ayam	1 btr	1 btr	1 btr	1 btr
4.	Gula pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
5.	Gula palem	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
6.	Salted butter	115 gr	115 gr	115 gr	115 gr
7.	Vanilla extract	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8.	Baking powder	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
9.	Garam halus	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
10	chocochip	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr

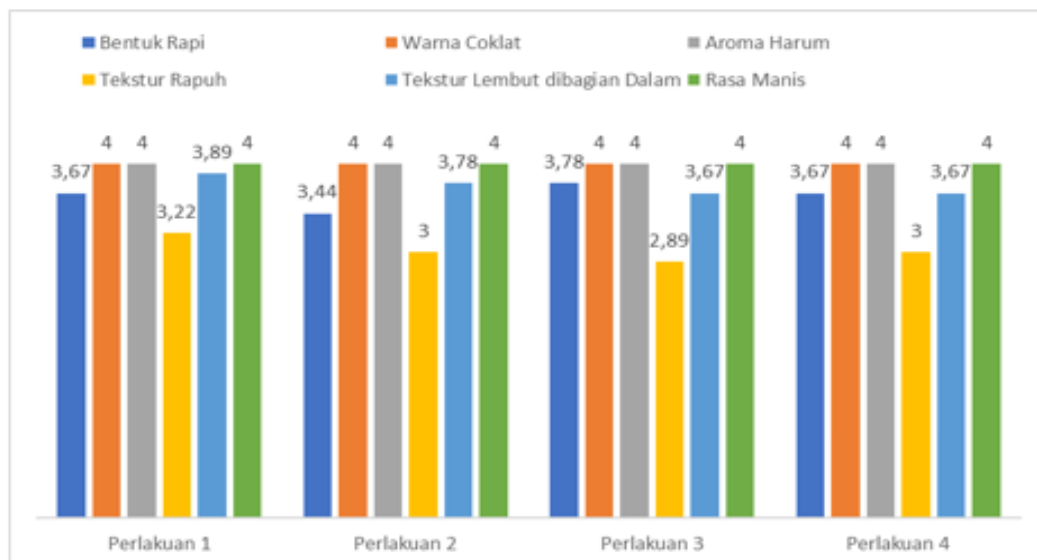
Penelitian ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali pengulangan dan 4 perlakuan. Ini meliputi: 15% (X1), 30% (X2) dan 45% (X3) Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik, dari 3 orang panelis terlatih (ahli) yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas soft cookies dengan substitusi tepung bengkung, meliputi bentuk (rapi), warna (coklat), aroma (harum), tekstur (rapuh, dan lembut dibagian dalam) dan rasa (manis). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi data, lakukan analisis varian (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan soft cookies yang dihasilkan dengan penambahan tepung bengkung dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkuang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kualitas Soft Cookies dengan substitusi tepung bengkung pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Hasil Uji Organoleptik Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Soft Cookies

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas bentuk terbaik dapat dilihat pada perlakuan X2 (30%) dengan nilai 3,78 dengan indikator bentuk (rapi). Hasil kualitas warna terbaik dapat dilihat dari semua perlakuan X0, X1, X2, X3 dengan nilai 4,00 yang memiliki indikator warna coklat. Hasil kualitas aroma terbaik dapat dilihat pada semua perlakuan X0, X1, X2, X3 dengan nilai 4,00 dengan indikator aroma harum. Hasil kualitas tektur (rapuh) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X0 dengan nilai 3,22 dengan indikator rapuh. Pada hasil kualitas tekstur (lembut dibagian dalam) terbaik dapat dilihat pada perlakuan X0 dengan nilai 3,89 dengan indikator lembut dibagian dalam. Hasil kualitas rasa manis terbaik dapat dilihat pada semua perlakuan X0, X1, X2, X3 dengan nilai 4,00 dengan indikator rasa manis. Dari data diatas dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif yang terbaik adalah X2 (30%), kualitas bentuk (rapi), warna (coklat), aroma (harum), tekstur (rapuh, lembut dibagian dalam), dan rasa (manis).

Hasil analisis varian (ANOVA) dari uji sensori kualitas bentuk (rapi), warna (coklat), aroma (harum), tekstur (rapuh, lembut dibagian dalam), rasa (manis) tidak berbeda nyata dan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Berikut ini pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies berdasarkan indikatornya:

1. Pengaruh Kualitas Bentuk (Rapi) Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkuang sebanyak 15%, 30% dan 45%

Bentuk merupakan unsur utama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang akan menikmatinya. Soft cookies dibuat tanpa cetakan khusus. Bentuk merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk mencoba suatu makanan. Sesuai dengan pernyataan Berli (2020) "bentuk merupakan bagian terpenting yang dapat memberi standar dan ciri khas dari makanan tertentu". Bentuk soft cookies dalam penelitian adalah berbentuk rapi.

Kualitas bentuk rapi dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 3,67 dengan kategori berbentuk rapi, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 3,44 dengan kategori berbentuk rapi, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 3,78 dengan kategori berbentuk rapi dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 3,67 dengan kategori berbentuk rapi. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,06 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas bentuk (rapi) soft cookies.

2. Pengaruh Kualitas Warna Soft Cookies dengan Substitusi Tepung bengkuang Sebanyak 15%, 30% dan 45%

Kualitas warna dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori berwarna coklat, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 4,00 dengan kategori berwarna coklat, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 4,00 dengan kategor berwarna coklat dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 4,00 dengan kategori berwarna coklat. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas berwarna coklat soft cookies. Warna soft cookies dipengaruhi saat proses pengadukan, hal ini sejalan dengan pendapat Nurhamidah (2015) "Warna merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan, antara lain warna juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan, seperti pencoklatan, penguningan dan lainnya".

3. Pengaruh Kualitas Aroma Soft Cookies dengan Substitusi Tepung bengkuang Sebanyak 15%, 30% dan 45%

Kualitas aroma dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori beraroma harum, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 4,00 dengan kategori beraroma harum, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 4,00 dengan kategori beraroma harum dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 4,00 dengan kategori beraroma harum. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas beraroma harum soft cookies. Bahan yang mempengaruhi aroma pada soft cookies adalah gula palm dan bahan lainnya yang dapat

menimbulkan aroma pada soft cookies. Hal ini sejalan dengan pendapat Holinesti dan Fauzzia (2021) yang menyatakan bahwa aroma merupakan bau harum pada makanan dipengaruhi oleh bahan yang digunakan. Berdasarkan hal ini dapat disimpulkan bahwa hal yang mempengaruhi aroma soft cookies pada penelitian ini adalah gula palm

4. Pengaruh Kualitas Tekstur Rapuh Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkuang Sebanyak 15%, 30% dan 45%

Kualitas tekstur dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 3,22 dengan kategori rapuh, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 3,00 dengan kategori bertekstur rapuh, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 2,89 dengan kategori tekstur rapuh dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 3,00 dengan kategori tekstur rapuh. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar -1,08 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas tekstur rapuh soft cookies. Menurut Diah Surjani (2009) menyampaikan "Tekstur pada suatu makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembapan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut. Tekstur pada makanan dapat kita rasakan menggunakan indera peraba atau tangan".

5. Pengaruh Kualitas Tekstur Lembut Dibagian Dalam Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkuang Sebanyak 15%, 30% dan 45%

Kualitas tekstur dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 3,89 dengan kategori lembut dibagian dalam, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 3,78 dengan kategori bertekstur lembut dibagian dalam, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 3,67 dengan kategori tekstur lembut dibagian dalam dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 3,67 dengan kategori tekstur lembut dibagian dalam.

Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,11 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas tekstur lembut dibagian dalam soft cookies. Menurut Diah Surjani (2009) menyampaikan "Tekstur pada suatu makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembapan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut. Tekstur pada makanan dapat kita rasakan menggunakan indera peraba atau tangan".

6. Pengaruh Kualitas Rasa Soft Cookies dengan Substitusi Tepung Bengkuang Sebanyak 15%, 30% dan 45%

Rasa merupakan aspek dominan dalam menilai suatu makanan setelah penampilan. Menurut Mariana (2020) "rasa dari makanan dapat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan tersebut. Tanpa adanya rasa (manis, asam, asin, dan pahit) makanan itu tidak bernilai karena lidah tidak bisa menerima rangsangan dari makanan tersebut". Walaupun warna dan tekstur makanan baik jika rasanya tidak baik maka makanan itu tidak bisa diterima. Rasa kue mangkok pada penelitian ini yaitu rasa manis. Rasa tersebut diperoleh dari penggunaan tepung bengkuang dan gula palm.

Kualitas rasa manis dengan substitusi tepung bengkuang sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori manis, substitusi tepung bengkuang sebanyak 15% (X1) skornya 4,00 dengan kategori manis, substitusi tepung bengkuang sebanyak 30% (X2) skornya 4,00 dengan kategori manis dan substitusi tepung bengkuang sebanyak 45% (X3) skornya 4,00 dengan kategori manis. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian hasil analisis varian (ANOVA) menyatakan H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas rasa manis soft cookies. Sejalan dengan pendapat Putri dan Syarif (2023) menyatakan bahwa penambahan bahan baku lain seperti gula, dan bahan lainnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil dari uji analisis varian (ANOVA) bahwasannya dari segi bentuk (rapi) di dapat hasil terbaik pada perlakuan 30% dengan nilai 3,78. Berdasarkan analisis varian yang telah dilakukan diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,06 lebih kecil dari Ftabel 4,76 dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung bengkuang

terhadap kualitas soft cookies. Dari segi warna (coklat) terdapat hasil terbaik pada semua perlakuan dengan nilai 4. Sehingga tidak terdapat pengaruh nyata dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies. Dari segi aroma (harum) terdapat hasil terbaik pada semua perlakuan dengan nilai 4. Sehingga tidak terdapat pengaruh nyata dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies. Dari segi tekstur (rapuh) hasil terbaik pada perlakuan 15% dengan nilai 3,00. Sehingga tidak terdapat pengaruh nyata dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies. Dari segi tekstur (lembut dibagian dalam) diperoleh hasil terbaik pada perlakuan 15% dengan nilai 3,78. Sehingga tidak terdapat pengaruh nyata dari substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies.

Saran yang dapat penulis berikan terhadap penelitian substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas soft cookies adalah untuk bentuk rapi, sebaiknya soft cookies dicetak menggunakan scoop ice cream agar hasil rapi sesuai dengan yang diinginkan. Warna yang diharapkan adalah berwarna coklat, untuk mendapatkan warna coklat maka penulis memberikan saran agar proses pemanggangan dilakukan dengan suhu yang terkontrol. Aroma yang diharapkan adalah beraroma harum, aroma harum dihasilkan dari penggunaan bahan seperti pencampuran butter dan gula palm yang bereaksi pada saat pemanggangan. Tekstur rapuh dan lembut dibagian dalam, penulis menyarankan pada saat proses pemanggangan menggunakan suhu yang terkontrol agar soft cookies yang dihasilkan sesuai yang diharapkan. Rasa manis yang diharapkan berasal dari perpaduan gula yang digunakan.

DAFTAR REFERENSI

- Al Ghifari, Muhammad; Gusnita, Wiwik. The Effect Of Potato Flour Substitution On The Quality Of Snow's Cookies. *J. Pendidik. Tata Boga dan Teknol*, 2022, 3.3: 1.
- Aleman, R. S., Marcia, J., Pournaki, S. K., Borrás-Linares, I., Lozano-Sanchez, J., & Fernandez, I. M. (2022). Formulation of protein-rich chocolate chip cookies using cricket (*Acheta domesticus*) powder. *Foods*, 11(20), 3275.
- Alwi, Hasan. 2009. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Arif, P. S., Agus, M. P., Winna, A. 2021. Karakteristik Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus Erosus L.*) dan Pemanis daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*). *Jurnal Agritech*, 23(1):45.
- Ayuningtyas, D. S., & Jayendra, P. S. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf pada Pembuatan Soft Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(8), 1879-1882.
- Azizah, R., Syarif, W., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2023). Penambahan Tepung Bengkuang terhadap Kualitas Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa pada Brownies Panggang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 5971-5876.
- Azizi, Fadhillatul. (2020). Substitusi Tepung Ubi Cilembu pada Pembuatan *Chocolate Chip Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP.
- Elida & Sari, Y. I. 2020. *Modul Pastry*. Padang: CV Muharika Rumah Ilmiah
- Gusnita, Wiwik dan Zulfikar, Dikki. 2019. *Utilization of Potato Flour in Making Pukis Cake*. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
- Harjanto, N. Y., & Mulyatiningsih, E. (2021). Substitusi Tepung Mocaf pada Pembuatan Soft Cookies Red Velvet. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Holinesti, R. (2022). *Quality Of Pie Skin From Cornflour*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1), 49-55.
- Humairah, U., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Kispriatama, C. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Dalam Pembuatan Chochips Cookies (Doctoral dissertation, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan).
- Mardiani, D. (2023). Penggunaan Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Bomboloni (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Maulana, T. (2022). Penggunaan Tepung Bengkuang Dalam Pembuatan Cookies Putri Salju (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Putri, S. F., & Gusnita, W. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BENGKUANG TERHADAP KUALITAS CUPCAKE.
- Sukriadi, E. H., & Listiarini, V. D. (2021). Kreasi Choco Chips Cookies Buah Alpukat. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 53-59.
- Tintin, Rayner. 2017. *Simple & Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Wiwik Gusnita. "Utilization Of Potato Flour In Making Pukis Cake." *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga* 11.02(2019): 9-17.