

## PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG PISANG KEPOK TERHADAP KUALITAS *CHOCOCHIPS COOKIES*

*(Quality Of Randang Talua By Using Different Types Of Eggs)*

Ranny Santri<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>\*2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: [r.holinesti@gmail.com](mailto:r.holinesti@gmail.com)

### ABSTRACT

*This study aims to analyze the quality of chocochips cookies produced from substitution of banana kepok flour as much as 15%, 30%, and 45% which includes shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a true experiment using the Completely Randomized Design (CRD) method and carried out with 4 treatments and 3 repetitions. This research was carried out in October-November 2021 at the Catering Workshop, Department of Family Welfare, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. The object of this research is chocochips cookies with the replacement of wheat flour with banana kepok flour as much as 15%, 30%, and 45% on the quality of chocochips cookies. The types and sources of data used are primary data obtained directly from 5 expert panelists by filling out the organoleptic test format on the quality of chocochips cookies with banana kepok flour. Data analysis used Analysis of Variance (ANOVA). If there is a significant effect, the Duncan test will be carried out. The results showed that the substitution of banana kepok flour had no significant effect on the quality of the shape, color, aroma, and taste of chocochips cookies with banana kepok flour. Meanwhile, a significant influence is found on the quality of the texture of the chocochips cookies with banana kepok flour. The results of the quality test of the best kepok banana flour chocochips cookies were in treatment (X1) with 15% kepok banana flour substitution*

**Keyword:** *Kepok Banana Flour, Chocochips Cookies*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *chocochips cookies* yang dihasilkan dari substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperiment) dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) serta dilakukan dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober-November 2021 yang bertempat di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Objek penelitian ini adalah *chocochips cookies* dengan pergantian tepung terigu dengan tepung pisang kepok sebanyak 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas *chocochips cookies*. Jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik terhadap kualitas *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Analisis data menggunakan Analisis Varian (ANAVA). Jika terdapat pengaruh yang signifikan maka akan dilakukan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung pisang kepok tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, dan rasa *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas tekstur pada *chocochips cookies* tepung pisang kepok. Hasil uji kualitas *chocochips cookies* tepung pisang kepok terbaik yaitu pada perlakuan (X1) dengan substitusi tepung pisang kepok sebanyak 15%.

**Kata kunci:** Tepung Pisang Kepok, *Chocochips Cookies*

**How to Cite:** Ranny Santri<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>\*2</sup>. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas *Chocochips Cookies*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 410-415, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.364



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

*Cookies* merupakan salah satu produk pastry yang populer di semua kalangan, terbuat dari tepung terigu namun tidak memerlukan pengembangan (*unleavened product*) melalui proses pencetakan dan pemanggangan serta diutamakan kerenyahan dan teksturnya dengan kadar air yang harus kurang dari 5% (Rodiyah, 2019). *Chocochips cookies* merupakan salah satu jenis *cookies* yang dibuat dari tepung terigu, tepung maizena, lemak, gula, telur, tepung maizena, cokelat bubuk, dan cokelat keping. Secara umum,

*chocochips cookies* mempunyai ciri berbentuk bundar, berwarna coklat, teksturnya yang renyah, dan rasanya yang manis dengan aroma coklat (Sedap, 2014). Pada dasarnya dalam pembuatan *cookies* masih didominasi dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, dan biasanya *cookies* menggunakan tepung terigu protein rendah.

Tepung terigu adalah hasil olahan dari biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Hal ini menjadi salahsatu dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat dan praktik. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat membuat adonan makanan menjadi tipis dan elastis (Syarbini, 2013).

Tepung terigu adalah bubuk halus yang berasal dari bulir atau biji gandum yang dihaluskan, biasanya digunakan untuk membuat mie, kue dan roti. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang yang terbuat dari terigu (Aptindo, 2012). Oleh karena itu, perlunya memaksimalkan dan mengkreasikan serta perlu melakukan alternatif lain dari bahan baku lokal terhadap makanan yang berbahan dasar dari tepung terigu salah satunya bahan baku lokal yaitu seperti pisang kepok yang bisa dimanfaatkan menjadi tepung.

Pisang adalah tanaman holikultura yang cepat mengalami penurunan mutu akibat fisiologi buah. Pisang kepok merupakan salah satu buah yang memiliki sumber vitamin dan mineral. Sebagai salah satu jenis komoditas hortikultur dalam kelompok buah-buahan, pisang menjadi buah yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Kandungan buah pisang terdiri dari pro vitamin A, karbohidrat, lemak, protein, vitamin B (thiamine, riboflavin, asam askorbat) dan mineral (kalium, khlor, natrium, magnesium, fosfor) (Kaleka, 2013). Saat ini, hampir seluruh wilayah Indonesia merupakan daerah penghasil pisang (Wahdania, 2011). Sejalan dengan pendapat Kaleka (2013) "Konsumsi pisang perkapita rakyat Indonesia diperkirakan mencapai 20 Kg per tahun". Suhu yang dapat diterima pisang untuk tumbuh berkisar antara 18 – 35 derajat celcius. Pisang merupakan buah yang dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk, baik dalam keadaan segar maupun produk olahan.

Diversifikasi produk olahan pisang dapat dilakukan salah satunya adalah mengolah pisang menjadi tepung pisang untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap terigu dan bahan baku beras. Kriteria pisang kepok yang dapat dijadikan tepung pisang adalah pisang yang sudah cukup tua. Suyanti dan Supriyadi (2012) menjelaskan bahwa bahan baku tepung pisang dapat diperoleh dari pisang yang memiliki tingkat kematangan kurang atau belum matang yang mana kandungan pati akan lebih tinggi dan gula lebih rendah. Oleh sebab itu, dibutuhkan teknologi yang tepat untuk pengolahan pisang kepok menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual dan daya tahan yang tinggi. Tepung pisang kepok dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan salah satunya adalah *chocochips cookies*. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan pisang kepok yang akan diolah menjadi tepung pisang dan memanfaatkan tepung pisang kepok menjadi *chocochips cookies* dan meneliti pengaruh penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 15%, 30%, dan 45% dari jumlah tepung terigu terhadap kualitas *chocochips cookies* dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur.

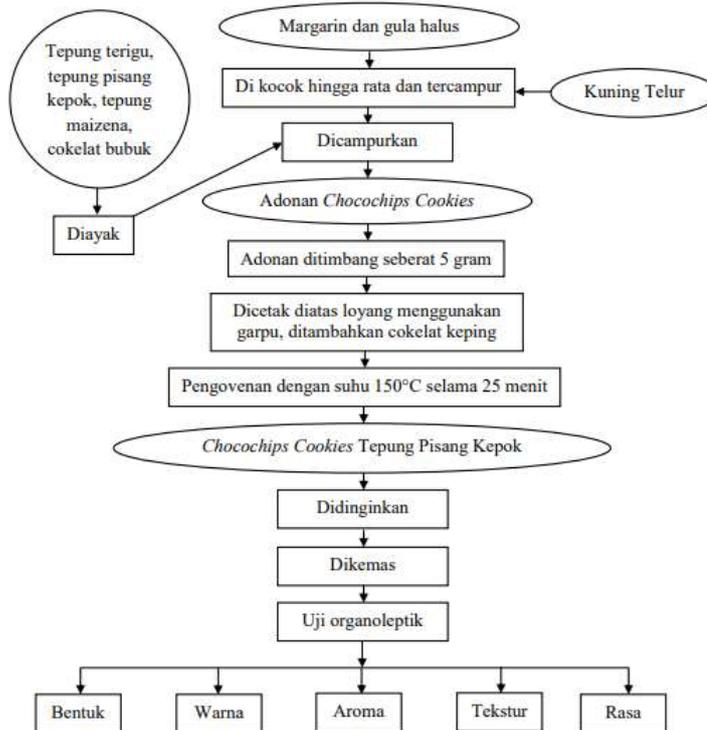
## BAHAN DAN METODE

Bahan chocochips cookies yang dihasilkan dari tepung pisang kepok dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Bahan-bahan Chocochips Cookies Yang Dihasilkan Dari Tepung Pisang Kepok

No	Komponen	Resep penelitian		
		X1 (15%)	X2 (30%)	X3 (45%)
1	Tepung terigu	191,25 gr	157,5 gr	123,75 gr
2	Tepung maizena kapok	33,75 gr	67,5 gr	101,25 gr
3	Tepung maizena	25 gr	25 gr	25 gr
4	Lemak	175 gr	175 gr	175 gr
5	Kuning telur	16 gr	16 gr	16 gr
6	Gula halus	125 gr	125 gr	125 gr
7	Coklat bubuk	25 gr	25 gr	25 gr
8	Coklat keeping untuk taburan	50 gr	50 gr	50 gr

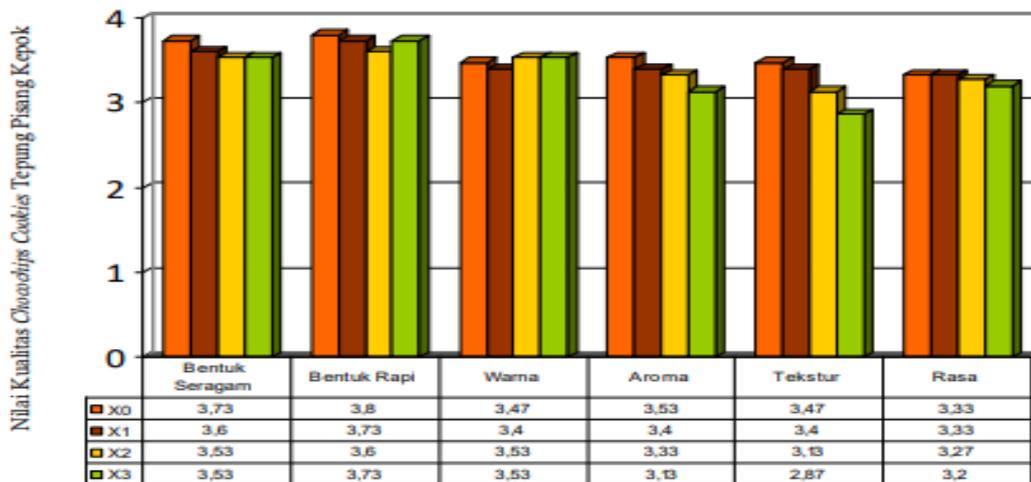
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan tiga kali perlakuan. Penelitian ini meliputi: 15% 30% 45%. Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera, yang terdiri dari 5 anggota panelis ahli yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, terhadap kualitas chocochips cookies yang dihasilkan dengan tepung pisang kepok, meliputi bentuk (seragam dan rapi), warna (cokelat), aroma (harum cokelat), tekstur (renyah), dan rasa (manis). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi, dan melakukan analisis varians (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan chocochips cookies yang dihasilkan dari tepung pisang kepok dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Chocochips Cookies dari Subtitusi Tepung Pisang Kepok

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil analisis kualitas chocochips cookies yang dihasilkan dari tepung pisang kepok dapat dilihat pada Gambar 2 :



Gambar 2. Hasil Analisis Kualitas Chocochips Cookies yang Dihasilkan dari Tepung Pisang Kepok

Berdasarkan Gambar 2, hasil kualitas bentuk seragam terbaik dapat dilihat pada perlakuan (X1) 15% dengan nilai 3,60 pada indikator seragam, sedangkan hasil kualitas bentuk rapi terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 (15%) dengan nilai 3,73 pada indikator rapi. Hasil kualitas warna terbaik dapat dilihat pada perlakuan X1 (15%) dengan nilai 3,40 yang memiliki indikator warna cokelat. Hasil kualitas aroma terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X1 (15%) dengan nilai 3,40 dengan indikator harum cokelat. Hasil kualitas tekstur terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X1 (15%) dengan nilai 3,40 yang memiliki indikator renyah. Pada kategori rasa, kualitas rasa yang terbaik adalah 3,33 pada perlakuan X1 (15%) dengan indikator rasa manis. Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan komprehensif terbaik adalah X1 (15%) terhadap kualitas bentuk (seragam dan rapi), warna (cokelat), aroma (harum cokelat), tekstur (renyah), dan rasa (manis).

Hasil analisis of varian (ANOVA) dari uji sensoris kualitas, bentuk (seragam dan rapi), warna (cokelat), aroma (harum cokelat) dan rasa (manis) tidak berbeda nyata. Namun terdapat perbedaan yang signifikan pada tekstur yang renyah, sehingga dilakukan uji Duncan, seperti terlihat pada Tabel 2

**Tabel 2.** Hasil Uji Duncan Kualitas Chocochips Cookies Tepung Pisang Kepok

No	Indikator	Nilai sampel			
		X0	X1	X2	X3
1	Tekstur Renyah	3,47a	3,40a	3,13b	2,87b

Keterangan: Huruf berada dibelakang angka dalam tabel menyatakan perbedaan signifikan

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa hasil Duncan untuk kualitas tekstur renyah pada perlakuan (X0) 0% tidak berbeda nyata dengan (X1) 15% sedangkan perlakuan X0 0% dan X1 15% sangat berbeda nyata dengan perlakuan (X2) 30% dan (X3) 45%. Berikut ini kualitas chocochips cookies yang dihasilkan dari tepung pisang kepek berdasarkan indikatornya

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan. Bentuk pada makanan secara keseluruhan sangat diperlukan karena bentuk merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen untuk mengkonsumsinya. Bentuk merupakan salah satu hal yang dihasilkan dari sebuah produk makanan, bentuk yang bagus membuat daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk mencicipi makanan tersebut (Syarif dan Dasniati, 2020). Bentuk dan keberadaan suatu makanan sebenarnya perlu diperhatikan, mengingat bentuk merupakan gambaran umum suatu makanan dan merupakan hal utama yang dilihat oleh mata (Holinesti dan Dewi, 2020). Keseragaman bentuk *chocochips cookies* tepung pisang kepek dipengaruhi dari proses pencetakan *chocochips cookies* sehingga tepung pisang kepek tidak terlalu mempengaruhi bentuk seragam dari chocochips cookies. Sejalan dengan pendapat Rangkuti, *et al.*, (2015), bentuk seragam pada cookies disebabkan oleh cetakan, penekanan, dan cara kerja yang dilakukan mempengaruhi terhadap kerapian cookies. Kerapian bentuk chocochips cookies tepung pisang kepek dipengaruhi dari proses pencetakan chocochips cookies sehingga tepung pisang kepek tidak terlalu mempengaruhi bentuk rapi dari chocochips cookies. Sejalan dengan pendapat Rangkuti, *et al.*, (2015), bentuk rapi pada cookies disebabkan oleh cetakan, penekanan, dan cara kerja yang dilakukan juga mempengaruhi terhadap kerapian cookies.

Hasil analisis varian (ANAVA) bentuk (seragam) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap bentuk (seragam) dari chocochips cookies tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  diterima. Angka rata-rata dari perlakuan X1 yaitu 3,60, X2 dan X3 sebesar 3,53 dengan kategori seragam. Hasil analisa varian (ANAVA) bentuk (rapi) dari chocochips cookies menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh bentuk (rapi) dari chocochips cookies tepung pisang kepek terhadap bentuk (rapi) dari chocochips cookies tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  diterima. Angka rata-rata dari perlakuan X1 yaitu 3,73, X2 sebesar 3,60, dan X3 sebesar 3,73 dengan kategori rapi.

Warna merupakan peranan penting dalam suatu hidangan makanan karena dapat menunjang penampilan dari makanan tersebut. Warna dalam makanan sangat berpengaruh terhadap penampilan produk makanan, sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan warna juga dapat memberi informasi yang lebih kepada konsumen tentang karakteristik produk makanan (Asmaraningtyas, 2014).

Warna merupakan komponen sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan (Ode, *et al.*, 2017). Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang. Menurut Rodiyah (2019) warna pada chocochips cookies berwarna cokelat. Sejalan dengan pendapat Taufik, *et al.*, (2019) faktor yang mempengaruhi warna chocochips cookies menyatakan sifat warna dari bahan baku pembuatan makanan dapat mempengaruhi warna yang dihasilkan. Selain itu proses pembakaran juga dapat mempengaruhi warna cookies akibat dari karamelisasi yang menghasilkan cookies berwarna cokelat jika di oven pada suhu yang terlalu tinggi (Handayani dan Wibowo, 2014). Hasil analisa varian (ANAVA) warna menunjukkan tidak terdapat pengaruh terhadap warna dari *chocochips cookies* tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  diterima. Angka rata-rata dari perlakuan X1 yaitu 3,40, X2 dan X3 sebesar 3,53 dengan kategori warna cokelat.

Aroma dari makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang inderapenciuman sehingga membangkitkan selera makan. Sejalan dengan pendapat Handayani dan Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera. Menurut pendapat Kristianingsih

(2011) menyebutkan bahwa aroma merupakan salah satu bau yang sulit diukur karena biasanya menimbulkan argumen yang berbeda dalam menilainya dan setiap orang memiliki tingkat kesukaan yang berbeda. Faktor yang mempengaruhi aroma *cookies* dikarenakan adanya penggunaan margarin dalam adonan (Maerunis, 2012). Selain penggunaan margarin dalam adonan *chocochips cookies* penggunaan cokelat bubuk pada adonan juga mempengaruhi aroma dari *chocochips cookies*. Sejalan dengan pendapat Rodiyah (2019) *chocochips cookies* memiliki aroma cokelat yang dipengaruhi oleh penggunaan cokelat bubuk.

Hasil analisis varian (ANOVA) aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aroma dari *chocochips cookies* tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  ditolak dan  $H_a$  diterima. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan berturut-turut adalah X1, X2, dan X3 yaitu sebesar 3,40, 3,33, 3,13 dengan kategori harum cokelat.

Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut atau sensasi tekana yang dapat diamati dengan mulut pada saat digigit, dikunyah, ditelan ataupun diraba dengan jari. Tekstur dapat dilihat dari segi kelembapan, kekerasan serta kekenyalan dari makanan tersebut (Fatmawati, 2018). Penilaian terhadap tekstur makanan berbeda-beda seperti halus, keras, lunak, kering, basah, dan berminyak (Hanifah, *et al.*, 2021). Menurut Rodiyah (2019) *chocochips cookies* memiliki tekstur yang renyah. Tekstur *cookies* yang disukai adalah *cookies* yang renyah apabila dipatahkan. Faktor yang mempengaruhi tekstur *cookies* adalah protein sebagai komponen utama yang terdapat dalam tepung (Ode, *et al.*, 2017). Selain itu, kandungan pati juga dapat mempengaruhi tekstur *cookies*. Tekstur pada *cookies* juga ditentukan oleh kadar air, kandungan lemak, dan bahan lain yang menyusunnya (Wulandari, *et al.*, 2016).

Hasil analisis varian (ANOVA) tekstur menunjukkan bahwa terdapat pengaruh terhadap tekstur dari *chocochips cookies* tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak. Angka rata-rata dari setiap perlakuan yaitu X1 sebesar 3,40, X2 sebesar 3,13, dan X3 sebesar 2,87 dengan kategori renyah.

Rasa merupakan aspek utama dalam makanan, makanan yang memiliki rasa yang baik akan menjadi daya tarik bagi penikmatnya. Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan. Rasa adalah faktor penting dalam menentukan apakah pelanggan suka atau tidak sukanya pada makanan tersebut (Holinesiti dan Rahmadani, 2021). Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu, senyawa kimia, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Akyunin, 2015). Sejalan dengan pendapat Hastuti (2012) yaitu penambahan bahan baku lain seperti gula, margarin dan kuning telur dalam pembuatan *cookies* juga meningkatkan rasa dari *cookies* karena gula cenderung memberikan rasa yang khas dari adanya karamelisasi selama proses pembakaran. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu suhu, senyawa kimia, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Akyunin, 2015).

Hasil analisis varian (ANOVA) rasa menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap rasa dari *chocochips cookies* tepung pisang kepek yang artinya  $H_0$  diterima. Angka rata-rata dari masing-masing perlakuan yaitu X1 sebesar 3,33, X2 sebesar 3,27, dan X3 sebesar 3,20 dengan kategori manis.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitas *chocochips cookies* yang dihasilkan dari tepung pisang kepek yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil analisis varians (ANOVA) tidak terdapat pengaruh nyata substitusi tepung pisang kepek sebanyak 15%, 30%, dan 45% pada kualitas bentuk (seragam dan rapi), aroma (harum), warna (cokelat) dan rasa (manis), sedangkan terdapat pengaruh pada kualitas tekstur (renyah) dari substitusi tepung pisang kepek sebesar 15%, 30%, dan 45%. Perlakuan terbaik substitusi tepung pisang kepek pada kualitas *chocochips cookies* adalah 15% (X1), dengan kualitas bentuk (seragam dan rapi), warna (cokelat), aroma (harum cokelat), dan rasa (manis). Saran pada penelitian ini yaitu

1. Bagi peneliti selanjutnya, yang tertarik dengan penelitian tepung pisang kepek ini dengan kue lain sebaiknya pisang kepek di kupas lalu di cuci bersih dan diiris tipis.
2. Pisang kepek yang dijadikan tepung sebaiknya menggunakan pisang yang sudah tua atau  $\frac{3}{4}$  matang sehingga menghasilkan tepung pisang yang putih berkualitas bagus dan tidak menggumpal.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, pengeringan pisang kepek sebaiknya menggunakan mesin food dehydrator agar tepung pisang kepek yang dihasilkan tidak berubah warna menjadi kecoklatan dengan suhu  $65^{\circ}\text{C}$  selama 5 jam agar hasilnya lebih kering.
4. Gunakan ayakan 80 mesh untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan agar tepung yang dihasilkan halus.
5. Pada saat mengoven adonan *chocochips cookies* harus memperhatikan temperatur oven dengan suhu  $150^{\circ}\text{C}$  selama 25 menit. Oven yang terlalu panas membuat *chocochips cookies* cepat matang dan mudah hangus.
6. Dalam melakukan penelitian eksperimen hygiene dan sanitasi harus lebih diperhatikan agar hasil yang diperoleh maksimal.

## DAFTAR REFERENSI

- Afiifah, N. N., & Srimati, M. (2020). Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2 (1), 36-42.
- Anni Faridah, dkk (2008). *Patisery Jilid 1, 2, 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

- 
- Anik Sholehah Oktaviana., Wikanastris Hersoelistyorini., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2): 72-81.
- Fauzia Kusuma Wulandari, Bhakti Etza Setiani, Siti Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4) : 107-112.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Jakarta : Dunia Kreasi.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan (Doctoral dissertation, Riau University).
- Kaleka, Nobertus. 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Solo : Arcita
- Kaputri, Y., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15 (2).
- Maerunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4(3): 26-30.
- Meddiati Fajri Putri, Cinta Amalia Kaisih. 2020. Jajanan Sehat dan Kaya Kalsium Untuk Keluarga: Substitusi Tepung Bandeng Presto Sebagai Bahan Kastengel. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 7(1): 98-106.
- Moh. Taufik., Seveline., Selvi Susnita., Dheanisya Qausarina Aida. 2019. Formulasi Cookies Berbahan Tepung Terigu dan Tepung Tempe dengan Penambahan Tepung Pegagan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 9-10.
- Nugraha, R. A. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Crispy Cookies Sebagai Snack Sumber Serat Dan Rendah Natrium. *Argipa (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4 (2), 94-106.
- Nurhamidah Rangkuti, Yuliana, Rahmi Holinesti. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2).
- Nurmin, N., Sabang, S. M., & Said, I. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L. Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*, 7 (3), 115-121.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah, N. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2), 72-81.
- Rahmi Holinesti dan Meri Rahmadani. (2021). *Analysis of the Kastengel Quality Produced From the White Sweet Potato Flour*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(3), 148-154.
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Deni. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2) :15-21.
- Sania Kurota Akyunin,. 2015. "Eksperimen Pembuatan Brownies Kukus Yang Dibuat dengan Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)". Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Siti Rodiyah. (2019). Diversifikasi Produk *Choco Chips Cookies* Tepung Mocaf Substitusi Tepung Pisang Raja Nangka Untuk Memanfaatkan Pangan Lokal (Doctoral Dissertation, UNNES).
- Susiasih Handayani dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Wa Ode Irmayanti., Hermanto., Nur Asyik. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2): 413-424.
- Wirnelis Syarif, dan Lili Dasniati. (2020). *The Effect Of Corn Flour Substitution On Cookies Quality*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 148-154.
- Wirnelis Syarif, Rahmi Holnesti dan Nani Lestari. (2015). Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Yantie Febrianti husen. 2013. *Kue Kering yang Paling Banyak Diminati*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka