

DAFTAR PUSTAKA

Anni Faridah, K.S (2008). *Patiseri* jilid 1 untuk SMK. Jakarta : direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.

Ibeng, P (2020, September 12). Pengertian *pastry* jenis dan ruang lingkup menurut para ahli. Retrieved from pendidikan.co.id: <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry-jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/>

Asri. (1991). Daya terima konsumen. Pengertian daya terima konsumen, 8

(Widiastuti, 2020) Widiastuti, J. dan. (2020). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta 9. Jurnal Kesehatan, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4>. Chapter 2.pdf

Destynatalia, G. (2016). Pengaruh penambahan daun bayam (*Amaranthus tricolor*) kering pada pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Luzzia, M. W. (2020). Penambahan tepung kulit buah naga merah dalam pembuatan biskuit dan *butter cookies* (*Doctoral dissertation*, Universitas Ciputra Surabaya).

Nuralamsyah, F. Y. (2017). *Inovasi produk butter cookies dengan penambahan tepung daun katuk berdasarkan daya terima konsumen* (*Doctoral dissertation*, Universitas Pendidikan Indonesia).

Mardotillah, A. (2017). Pengaruh penambahan serbuk ampas tebu (*Saccharum officinarum*) pada pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Aditya, Z. (2011). *Sbstitusi Tepung biji bunga matahari dalam pembuatan kue kering terhadap daya terima konsumen (Helianthus annuus L)* (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Lemon cina dan daun jeruk purut dengan memanfaatkan teknologi informasi. *selaparang: jurnal pengabdian masyarakat berkemajuan*, 6(2), 733. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.8370>

Sugiyono. (2019). *Bab III Sugiyono (2019:199)*. 34–46.

Sugiono, (2013). *Metode pendekatan kuantitatif dan R&D*, Alfabeta, Bandung.

- Margono. (2004). Pengertian teknik sampling menurut ahli. Retrieved from statiskian:https://www.statiskian.com/2017/06/teknik-sampling-dalampenelitian.html#Pengertian_Teknik_Sampling_Menurut_Ahli
- Sugiono, (2007). Metode pendekatan kuantitatif dan R&D, Alfabeta,Bandung.
- Mardalis, (2008). Metode penelitian suatu pendekatan proposal, bumi aksara, Jakarta
- Sugiono, (2012). Metode pendekatan kuantitatif dan R&D, Alfabeta,Bandung.
- Dhavesia, V. (2015). *Pengaruh pemberian ekstrak etanol jeruk purut (Citrus hystrix D.C) terhadap pertumbuhan staphylococcus epidermidis*. 1–5.
- Frow, J. (2019). *Cookie*. *Cultural Studies Review*, 25(2), 208–210. <https://doi.org/10.5130/csr.v25i2.6899>
- Dhavesia, V. (2017). Tinjauan pustaka (*Citrus hystrix d. c.*) Uji aktivitas uji bakteri ekstak daun jeruk purut (*Citrus hystrix d. c.*) terhadap *pseudomonas aeruginosa* dan *staphylococcus epidermidis*. *Skripsi*, 7–14.
- Eni. (1967). *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., *Mi*, 5–24.
- Failah, N. A. (2019). *Komparasi kualitas cookies tepung terigu komposit tepung tempe kedelai (Glycine max L Merr) dan tepung tempe koro benguk (mucuna pruriens)*. 17–18.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen pembuatan. *Universitas Negeri Semarang*, 17.
- Kuliner, J. (2023). *Uji organoleptik modifikasi kue klemben dengan subtitusi tepung kelapa*. 3(1), 11–18.
- Terima, D., berbahan, c., tepung, d., hitam, k., & inovasi, S. (2018). *Lisa Putri Simanungkalit, 2018 daya terima cookies berbahan dasar tepung ketan hitam sebagai inovasi produk cookies Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu*. 1–6.
- Nurkistin, D. (2018). Pembuatan *cookies* bebas gluten dari campuran pati garut (*maranta arundinacea l.*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*) ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan sifat kimia. *Skripsi*, 63(2), 1–3. http://forschungsunion.de/pdf/industrie_4_0_umsetzungsempfehlungen.pdf%0Ahttps://www.dfki.de/fileadmin/user_upload/import/9744_171012-KI-Gipfelpapier-online.pdf%0Ahttps://www.bitkom.org/sites/default/files/pdf/Presse/Anhaenge-an-PIs/2018/180607-Bitkom