

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Helvandari, H., & Kasim. (2022). Analisis Break Even Point Pada Pembuatan Cookies Dengan Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Heni+Helvandari+%26+Kasim+2022>)
- Fajrin, A., et al. (2020). Penggunaan Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Fajrin+et+al.+2020>)
- Saparianto. (2013). Penggunaan Terong Ungu dalam Pembuatan Cookies.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Saparianto+2013>)
- Soedirga, A., & Juvi. (2022). Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal dalam Pembuatan Cookies  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Soedirga+%26+Juvi+2022>)
- Rahmasari, N., et al. (2021). Penggunaan Tepung Biji Cempedak dalam Pembuatan Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Rahmasari+et+al.+2021>)
- Petropoulos, S. A., et al. (2021). Kandungan Nutrisi dalam Terong Ungu.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Petropoulos+et+al.+2021>)
- Panja, M., et al. (2022). Penggunaan Tepung Terong Ungu dalam Produk Bakery.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Panja+et+al.+2022>)
- Shahbazi, M., et al. (2023). Optimalisasi Proses Pengolahan Terong Ungu.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Shahbazi+et+al.+2023>)
- Ates, A., & Elmaci, E. (2023). Tren Pengembangan Cookies Modern.  
(<https://scholar.google.com/scholar?q=Ates+dan+Elmaci+2023>)

- Ramos, J., et al. (2022). Penggunaan Tepung Alternatif dalam Pembuatan Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Ramos+et+al.+2022>)
- Patel, M., et al. (2021). Penggunaan Pemanis Alami dalam Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Patel+et+al.+2021>)
- Sarabhai, V., et al. (2022). Penggunaan Hidrokoloid dalam Cookies Bebas Gluten. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Sarabhai+et+al.+2022>)
- Li, X., et al. (2023). Optimasi Formula Cookies yang Diperkaya Nutrisi. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Li+et+al.+2023>)
- Zhao, Y., et al. (2024). Pembentukan Akrilamida Selama Pemanggangan Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Zhao+et+al.+2024>)
- Chumyam, T., et al. (2023). Senyawa Fenolik dan Flavonoid dalam Terong Ungu. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Chumyam+et+al.+2023>)
- Gürbüz, N., et al. (2022). Antosianin dalam Kulit Terong Ungu. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Gürbüz+et+al.+2022>)
- Vedanta. (2022). Inovasi dalam Penggunaan Bahan Lokal dalam Pembuatan Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Vedanta+2022>)
- Zyra. (2023). Metode Eksperimen dalam Penelitian. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Zyra+2023>)
- Setiawan, I., et al. (2023). Pengaruh Pemanfaatan Terong Ungu sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Setiawan+et+al.+2023>)

Sari, R., et al. (2023). Optimasi Pemanfaatan Terong Ungu dalam Pembuatan Cookies dengan Metode Response Surface Methodology. (<https://scholar.google.com/scholar?q=Sari+et+al.+2023>)