

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN
COOKIES DENGAN CAMPURAN TEPUNG SOGRUM
OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK BOBBY

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN
COOKIES DENGAN CAMPURAN TEPUNG SOGRUM
OLEH COOK DI GRAND HYATT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh:
Kadek Bobby
NIM 2015823226

PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman : www.pnb.ac.id, Email : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : kadek bobby

NIM : 2015823226

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali Kampus
Gianyar

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN COOKIES DENGAN CAMPURAN TELUNG SOGRUM OLEH
COOK DI GRAND HYATT BALI”**

benar bebas dari plagiat. Apa bila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 10 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Kadek Bobby

NIM : 2015823226

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

**COOKIES DENGAN CAMPURAN TEPUNG SOGRUM
OLEH COOK DI GRAND HYATT BALI**

Oleh :
Kadek Bobby
NIM 2015823226

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu
Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I



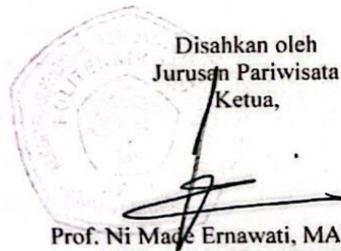
Kanah , S Pd., M Hum
NIP. 197004121990022001

Disetujui oleh
Pembimbing II



Putu Widya Darmayanti, S.Par., M.Par
NIP. -

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.
NIP. 196312281990102001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang “Pembuatan Cookies Dengan Campuran Tepung Sogrum Oleh Cook Di Grand Hyatt Bali” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk mengetahui proses pembuatan cookies yang bahan dasarnya terbuat dari tepung sogrum.

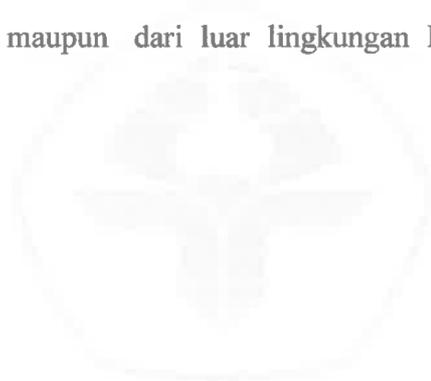
Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M,Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-3 Perhotelan Kampus Cabang Gianyar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Kanah, S.Pd., Hum, selaku Dosen Pembimbing 1 telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
7. Putu Widya Darmayanti, S.Par,M.Par, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini
8. Bapak/Ibu Dosen pengajar dan staf di lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pelayanan akademik
9. Pimpinan dan seluruh karyawan di Grand Hyatt Bali yang membimbing dan memberi informasi berupa data-data dan penjelasan mengenai masalah yang diteliti oleh penulis.
10. Ketut Dartta dan NI Wayan Sulasmi, kedua orang tua penulis dan ikut serta mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Teman dan rekan rekan mahasiswa yang telah memberikan semangat,

dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini. Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan.

Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.



Gianyar, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HAHALAM PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	7
2. Metode dan Teknik Analisis data	8
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	9
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian Hotel	11
2. Department Hotel.....	12
B. Restoran.....	13
1. pengertian restoran....	14
2. klasifikasi restoram	15
C. klasifikasi cookies.. ..	16
1. Pengertian cookies	17
2. Karakteristik cookies.....	18
D. Kualitas sogrum	19
1. Teori sogrum	20
2. kandungan sogrum	21
E. Dapur atau kitchen	22
1. pengertian pastry	23
2. pengertian kitchen.....	24
F. bahan-bahan pembuatan cookies	25
1. Telur ayam	26
2. Gula pasir	27

3. margarin	28
4. Baking powder	29
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	30
A. Lokasi umum perusahaan.....	30
1. Lokasi perusahaan	31
2. Sejarah perusahaan/Hotel.....	32
B. Bidang usaha dan Fasilitas erusahaan/hotel	33
1. Bidang usaha Perusahaan/Hotel.....	34
2. Fasilitas Perusahaan/Hotel	35
C. Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel	36
BAB IV PEMBAHASAN	37
A. Pelaksanaan	37
1. Tahap Persiapan	38
2. Tahap Pelaksanaan.....	39
3. Tahap Penutup	40
B. Hambatan saat Pelaksanaan dan Solusi.....	41
BAB V PENUTUP.....	42
A. Simpulan	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Grand Hyatt Bali	47
Gambar 4.1 <i>Uniform kitchen</i>	48
Gambar 4.2 Kebersihan kuku	49
Gambar 4.3 <i>Bowl</i>	50
Gambar 4.4 <i>Oven</i>	51
Gambar 4.5 <i>Baking Try</i>	52
Gambar 4.6 <i>Mixer</i>	53
Gambar 4.7 <i>Spatula</i>	54
Gambar 4.8 Timbagan	55
Gambar 4.9 <i>Butter</i>	56
Gambar 4.10 <i>Brown sugar</i>	57
Gambar 4.11 Gula pasir	58
Gambar 4.12 Tepung sogrum	59
Gambar 4.13 Telu ayam	58
Gambar 4.14 <i>Baking soda</i>	59
Gambar 4.15 Struktur Organisasi F&B Product Grand Hyatt Bali.....	60

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah surga pariwisata yang menawarkan keindahan alam yang memukau, warisan budaya yang kaya, dan keramahan penduduknya. Dari keindahan pulau-pulau tropis seperti Bali, Lombok, dan Raja Ampat, hingga gunung-gunung megah seperti Bromo dan Rinjani, setiap sudut Indonesia menawarkan pesona alam yang tak terlupakan. Selain keindahan alamnya, Indonesia juga memiliki warisan budaya yang beragam, mulai dari Candi Borobudur yang megah, Tari Kecak yang mengagumkan, hingga keunikan tradisi adat suku-suku di Nusantara. Wisatawan dapat merasakan kekayaan budaya ini melalui festival, upacara, dan interaksi langsung dengan masyarakat setempat. Selain itu, Indonesia juga dikenal dengan keramahan penduduknya yang membuat wisatawan merasa seperti di rumah sendiri. Pengalaman menjelajahi pasar tradisional yang ramai, menikmati kuliner khas Indonesia, dan berinteraksi dengan penduduk setempat merupakan pengalaman tak terlupakan yang akan membawa pulang kenangan indah.

Dengan berbagai destinasi wisata yang menarik dan beragam, Indonesia memiliki daya tarik yang tak terbantahkan bagi para wisatawan dari seluruh dunia. Daya tarik tersebut mulai dari petualangan alam yang menantang hingga relaksasi di pantai-pantai yang indah. Indonesia memiliki segalanya untuk memuaskan hasrat petualangan dan keinginan akan keindahan, dimulai dengan pemandangan alamnya yang menakjubkan, pantai berpasir putih yang

menyejukkan, dan lautan biru yang menggoda. Wisatawan dari berbagai penjuru dunia datang untuk menikmati keajaiban alamnya yang luar biasa. Di Bali, terdapat destinasi wisata yang terkenal seperti Kuta, Seminyak, dan Nusa Dua, yang menawarkan pantai-pantai yang indah, ombak yang cocok untuk berselancar, dan pemandangan matahari terbenam yang memukau. Pantai-pantai ini juga menjadi tempat yang sempurna untuk bersantai, berjemur, atau hanya menikmati hidangan laut segar yang lezat.

Namun Bali tidak hanya menawarkan keindahan alamnya. Pulau ini juga terkenal dengan kebudayaan dan tradisi yang kaya. Bali dikenal dengan upacara keagamaan yang megah, seperti upacara kecak, serta tarian tradisional seperti tari Barong dan tari Legong yang memukau. Pura-pura yang indah dan kuil-kuil suci yang tersebar di seluruh pulau menjadi saksi dari kehidupan religius dan spiritual masyarakat Bali. Selain itu, Bali juga memiliki seni dan kerajinan tangan yang menakjubkan. Pengrajin Bali terampil dalam membuat patung, lukisan, kain tenun, dan perhiasan yang indah. Wisatawan dapat mengunjungi desa-desa seni seperti Ubud untuk melihat proses kreatif para seniman dan bahkan belajar membuat karya seni sendiri.

Selama berlibur di Bali, wisatawan juga dapat mengeksplorasi pedesaan yang tenang dan hijau. Di daerah pegunungan, seperti Bedugul dan Munduk, wisatawan dapat menikmati udara segar, persawahan yang hijau, dan panorama yang menakjubkan. Pemandangan Gunung Batur yang perkasa, danau danau yang mempesona, serta hutan lebat yang menyegarkan merupakan daya tarik.

Bali benar-benar menawarkan pengalaman pariwisata yang lengkap. Dari

keindahan alamnya yang memukau, Bali memiliki 8 kabupaten di antaranya kabupaten Badung, Denpasar, Gianyar, Klungkung, Bangli, Karangasem, Buleleng dan Tabanan kekayaan budayanya yang unik hingga keramahan penduduknya yang luar biasa, pulau ini mampu memikat hati dan jiwa siapa pun yang mengunjunginya. Bali adalah destinasi impian yang memadukan petualangan, keindahan dan ketenangan dalam satu paket tak terlupakan Bali juga banyak memiliki hotel mewah seperti.

Grand Hyatt Bali adalah salah satu hotel mewah yang terletak di kabupaten Badung Bali dengan pemandangan yang menakjubkan. Hotel ini terletak di pantai Nusa Dua yang indah, menawarkan pemandangan laut yang spektakuler. Wisatawan dapat menikmati pemandangan yang menakjubkan dan suasana pantai yang tenang. Ada pun hidangan yang disajikan pada saat *check in* di Grand Hyatt Bali yaitu *cookies* yang baru dipanggang dan disajikan secara hangat sebagai peneman *welcome drink*. Ini memberikan sensasi yang nyaman dan menghangatkan hati wisatawan, memberikan sentuhan kenyamanan dan kehangatan yang sempurna saat tiba di hotel. Variasi cita rasa *cookies* ini hadir dalam berbagai varian cita rasa, mulai dari cokelat dan moringa. Wisatawan dapat menikmati pilihan yang beragam, namun wisatawan tidak bisa memilih varian *cookies* yang tersedia di belakang, namun wisatawan bisa mencicipi kerenyahan dan kenikmatan dari *cookies* tersebut.

Restoran dan hotel-hotel mewah seperti Grand Hyatt Bali sering kali mengadopsi inovasi ini untuk memberikan pengalaman kuliner yang istimewa kepada para wisatawan. Dengan memahami pembuatan *cookies* dengan

campuran tepung sorgum dapat menghasilkan produk yang memiliki keunikan dalam hal tekstur, rasa dan nilai tambah dari perspektif kesehatan dan inovasi kuliner. *Cookies* ini merupakan pasangan sempurna untuk minuman *welcome drink* yang disajikan. *Cookies* dapat disesuaikan dengan berbagai minuman, seperti teh, kopi, atau minuman buah, menciptakan harmoni rasa yang menyenangkan. *Cookies* ini adalah persembahan hangat dari hotel untuk menyambut wisatawan dengan hangat dan kebaikan.

Sorgum merupakan tanaman sereal yang berasal dari Afrika Timur dan banyak dibudidayakan di Eropa Selatan, Amerika Utara, Amerika Tengah, dan Asia Selatan. Tepung sorgum, meskipun berguna dalam pembuatan makanan, sayangnya memiliki rasanya yang pahit tepung sorgum memiliki warna putih tulang dan teksturnya agak sedikit kasar yang mungkin bisa memengaruhi cita rasa akhir dari hidangan *cookies*. *Cookies* ini dihidangkan dengan cara menaruhnya di dalam toples kecil supaya wisatawan yang baru datang langsung bisa menikmati *cookies coklat* dan *moringa* memberikan perasaan bahwa wisatawan disambut dengan penuh kehangatan dan perhatian. Ini menciptakan hubungan emosional yang positif antara wisatawan dan hotel. *Cookies* yang lezat hangat menggugah selera ini memberikan penambahan yang sempurna sebagai peneman *welcome drink* di hotel menciptakan pengalaman menyenangkan dan memuaskan bagi wisatawan yang baru tiba. serta memberikan kesan bahwa hotel peduli dengan kenyamanan dan kebahagiaan wisatawan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis mengangkat tentang

cookies ini sebagai judul Tugas Akhir “Pembuatan Cookies Dengan Campuran Tepung Sogrum Oleh Cook Di Grand Hyatt Bali’.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang dapat penulis rumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum oleh cook di Grand Hyatt Bali?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi selama proses pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum oleh cook di Grand Hyatt Bali?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Menjelaskan Proses pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum oleh cook di Grand Hyatt Bali.
- b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh cook dalam pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum

2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan

Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*

2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sogrum oleh Cook di Grand Hyatt Bali

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu.

c. Bagi Grand Hyatt Bali

Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *cookies*

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung terhadap suatu objek. Dengan pengamatan langsung ini penulis dapat mengamati hak-hak detail tentang standar pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sogrum.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan sesi tanya jawab dengan para pihak yang memiliki kompetensi dan sudah dianggap ahli dalam pembuatan *cookies* dengan campuran tepung

sogrum.pihak-pihak yang penulis wawancara adalah cook,head chef pada Grand Hyatt Bali

c. Metode Studi Kepustakaan

Metode studi kepubstakaan adalah teknik pengumpulan data dengan membaca buku-buku yang berkaitan dengan data yang akan dicari. Penulisan tugas akhir ini penulis mencari data melalui buku-buku yang berkaitan dengan topik yang penulis angkat seperti buku tentang pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sogrum

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Setelah mendapatkan data yang penulis perlukan, penulis akan melakuakn data ini adalah dengan metode deskriptif kualitatif. Dalam tugas akhir ini penulis akan mendiskripsikan atau memaparkan data yang penulis dapatkan tentang pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum oleh cook di Grand Hyatt Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Teknik dalam penyajian hasil analisis ini penulis menyajikan hasil analisisnya dalam bentuk paper yang bersifat informal. Penyajian data dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan pembuatan cookies dengan campuran tepung sogrum oleh cook di Grand Hyatt Bali pada *Pastry* Department di Grand Hyatt Bali sehingga di peroleh suatu gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan tentang pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sorgum oleh cook di Grand Hyatt Bali, maka penulis dapat menyimpulkan bahwa dalam pembuatan *cookies* ini harus dilalui dengan beberapa tahapan

1. Persiapan diri

Persiapan diri ini dilakukan sebelum melakukan kegiatan di *kitchen*. Persiapan diri mencakup kesehatan diri, penampilan dan kerapian, dalam hal ini karyawan *kitchen* harus berpenampilan sesuai dengan standar prosedur yang telah ditetapkan

2. Persiapan bahan

Adapun bahan-bahan yang diperlukan saat pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sorgum diantaranya Butter, memberi rasa melembutkan dan mengembangkan kue serta menurunkan efek gluten tepung Brown sugar, lebih sering digunakan pada kue dan roti karena warna dan aromanya yang lebih.

3. Persiapan area kerja

Sebelum memulai suatu pelaksanaan kegiatan *trainee* di *pastry department* persiapan alat sangat penting dilakukan guna untuk melancarkan segala kegiatan yang akan dilakukan. Tahapan persiapan ini dimulai dari persiapan peralatan pembuatan *cookies* seperti *bowl*, *baking tray*, *hand mixer*, spatula, timbangan cook sampai pada persiapan.

3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pertama adalah persiapan yang teliti sebelum memulai pembuatan cookies. Cook harus memastikan semua bahan dan alat yang dibutuhkan tersedia dengan baik. Tepung sorgum, bahan tambahan, dan peralatan seperti mangkuk, sendok, mixer, atau cetakan harus siap digunakan.

Untuk pelaksanaan pembuatan cookies dengan tepung sorgum Cook harus memastikan semua yang dibutuhkan sudah dipersiapkan dengan matang, karena ini akan memerlukan waktu sedikit lebih lama namun jika semua sudah dipersiapkan. Maka proses pembuatan akan sedikit lebih cepat.

4. Hambatan

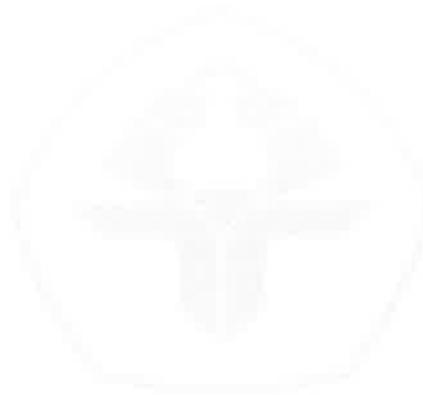
Adapun hambatannya yaitu rasa yang tidak biasa, waktu yang diperlukan lebih lama, dan kurangnya alat yang tepat.

B. Saran

Berdasarkan hambatan dalam proses pembuatan *cookies* dengan campuran tepung sorgum maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Kreativitas Cook memancar ketika menemukan solusi unik untuk mengatasi masalah pembuatan cookies dengan campuran tepung sorgum. Dengan kecerdikannya, mencampur tepung sorgum dengan takaran yang pas akan menghasilkan gulungan yang pas dan cookies yang sempurna
2. Untuk mengatasi tantangan mencetak adonan cookies, penting untuk memilih alat yang tepat dan teknik yang cermat. Menggunakan *rink cutter* cookie atau alat pencetak kue dapat memberikan hasil yang seragam dan memastikan konsistensi dalam ukuran dan tekstur.

3. Sebelum melakukan pembuatan cookies dengan tepung sogram sebaiknya dilakukan pengecekan terhadap alat yang kurang sehingga bisa cepat melakukan tindakan seperti menyewa atau meminjam.



DAFTAR PUSTAKA

- Arif (2011:111). Pengertian kitchen Science and Culinary Education Journal, Vol. 2(1): 36-37.
- Andriani dan Isnaini (2013:22) Pemanfaatan Sorgum Putih Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Doughsela Dan Bikanela. Proyek Akhir. 15-16. Diakses dari
- Anni (2008:157). Teori tentang peratalan pembuatan cookies di Indonesia sebagai Komoditas Alternatif untuk Pangan, Pakan, dan Industri. Jurnal Litbang Pertanian 22(4): 133- 140.
- Badan (Depkes RI, 2005:20) Teori tentang hygiene dan sanitasi. Sulawesi. Makassar. Iptek Tanaman Pangan Vol. 4(2):181-193
- Hurdawaty dan Parantika. (2018:7). Standar Nasional Indonesia. Pengertian hotel. SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Lasmanawati dan Setiawati (2015:13). Teori tentang pengertian cook Balai Penelitian Tanaman Serealia.Sulawesi. J. Litbang Pertanian, Vol. 32(2): 47-55
- Mnufaktur (2007:18) Teori tentang pengertian pembuatan Olahan cookies Balai Penelitian Tanaman Serealia. Makassar. Jurnal Litbang Pertanian, Vol. 23 (4): 145-151.
- Smaradhana dan lutfie. 2021:12. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Tepung Sorgum. Jln. Tentara Pelajar No. 12 pengertian hotel.
- Siagiana (2020:01). Teori tentang pengertian cookies Jurnal. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Sulawesi Selatan. Iptek Tanaman Pangan, Vol. 7(1): 58-66
- Wibowo (2012:45) Studi Tentang bahan-bahab untuk membuat cookies Terfosforilasi dan Aplikasinya Pada Berbagai Adonan Pastri. Jurnal. Teknologi dan Kejuruan, Vol. 3, No. 1: 93-106.