

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, Putrawan. 2019. *Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Kualitas Fisiko-Kimia Yoghurt*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang
- Agustia F.C., Rukmini, H. S., & Naufalin, R. 2018. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein Dari Tepung Ubi Kayu Yang Disubstitusi Tepung Koro Pedang Dan Susu Skim*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (1)
- Aisyari, S.N., 2022. *Pembuatan Cookies Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf sebagai Makanan Selingan untuk Mencegah Diabetes Melitus Tipe 2* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).
- Andarwulan, N., Kusnandar, F Dan Herawati, Y D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anindhita, I.D., 2020. *Karakteristik Fisiko Kimia Cookies Fungsional Tepung Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium L) Termodifikasi Dan Penambahan Daun Alur (Suaeda Maritima)* (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Aprianti, H.N. 2017. *Perbandingan Tepung Singkong Dengan Tepung Talas Dan Konsentrasi Serbuk Teh Hijau Terhadap Karakteristik Cookies (Kue Kering) Berbasis Umbi Umbian*. Skripsi. Universitas Pasundan Bandung
- Arief, M.D. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas (L). Lam) Cv. Cilembu Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- Arif, A.B ; Budiyanto, A. dan Hoerudin. 2013. *Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya*. J. Litbang Pert. Vol. 32 No. 3 September 2013: 91-99
- Arisandy, O.M.P dan Estiasih T. 2016. *Beras Tiruan Berbasis Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium): Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 pp.253-261
- Arshad, N. H.,(2018) "*Resistant Starch Evaluation and in Vitro Fermentation of Lemantak, for Prebiotic Assessment.*" International Food Research Journal, Vol. 25 No. 3 pp.951–57
- Aulia, R.E. and Putri, W.D.R., 2015. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Kimia Dengan Stpp* [IN PRESS APRIL 2015]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2), pp.476-482.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu Dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. BSN. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional

- Budiandari, R. U. dan Simon Bambang W. 2014. *Optimasi Proses Pembuatan Lempeng Buah Lindur (Bruguiera aymnorrhiza) Sebagai Alternatif Pangan Masyarakat Pesisir*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3 p. 10-18.
- Cakrawati, D., dan Mujdalipah, S. 2014. *Kajian Pemanfaatan Pati Modifikasi Metode Fisik Pada Pembuatan Toddler Cookies Prebiotik*. Agrotek Volume 8, No.1
- Damat, Y.K. 2016. *Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut (Marantha arundinaceae) Termodifikasi secara Fisik melalui Proses Gelatinisasi Retrogradasi Berulang*. Seminar Nasional Hasil Penelitian
- Darmajana, D. A. 2010. *Upaya Mempertahankan Derajat Putih Pati Jagung dengan Proses Perendaman dalam Natrium Bisulfit*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". UPN "Veteran" Yogyakarta
- Diana, F.M., 2009. *Fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh manusia*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas, 4(1), pp.47-52.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. 2019. *Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Maizena pada Pembuatan Cookies Green Tea*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol.7 No.3
- Englyst, H.N., Kingman S.M., And Cummings J.H. 1992. *Classification And Measurement of Nutritionally Important Starch Fraction*. Eur J. Clin Nutr 4(6)
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1. Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan*. Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Faridah, D. N. 2011. *Cookies Berbahan Baku Pati Garut Modifikasi*. Food Review VI (7)
- Handajani N.S ; Marti H ; Zulfikar I ; Zurida D.F.U dan Tetri W. 2015. Uji Potensi Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Pangan Fungsional Anti Hiperglikemik dan Anti Hiperkolesterolemia. *Bioteknologi* 12 (2): 52-58 ISSN: 0216-6887
- Hariawan, P., Kholil, M., Gadissa, A. A. N. 2015. *Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP)*. Jurnal Pasti. Vol.9 No.2
- Harzau H., dan Estiasih T. 2013. *Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1
- Indiyah, S.U. 1992. *Bahan Ajaran: Pengolahan Roti*. Yogyakarta: UGM
- Jatmiko, GP dan Estiasih T. 2013. *Mie Dari Umbi Kimpul (Xanthosoma sagittifolium): Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Bahan Pangan*. Jakarta
- Kifayah, R. dan Basori. 2015. *Cookies Berbasis Pati Garut (Marantha aundinaceae L.) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat Sebagai Sumber Serat*. Journal of Agricultural Science Vol.12 No.1

- Leong Y. H., Karim A. A., Norziah M. H. 2007. *Effect of Pullulanase Debranching of Sago (Metroxylon Sagu) Starch at Subgelatinization Temperature on The Yield of Resistant Starch*. Starch/Starke 59 (1)
- Liu Q. 2005. *Understanding Starches and Their Role in Foods. Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties and Applications*.
- Maflahah, Iffan. 2010. *Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa*. Embryo Vol. 7 No. 1
- Mahdiana, I., Purwadi dan Jaya, F. 2015. *Pengaruh Kombinasi Penambahan Sari Wortel (Daucus Carota, L) dan Tepung Hunkwee pada Es Krim Kefir Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Es Krim Kefir*. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak. Vol. 10 (1)
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 2001. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB
- Muhandri, T., Septieni, D., Subarna, S., Koswara, S., & Hunaefi, D. 2018. *Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar*. Jurnal Mutu Pangan 5 (1)
- Mujiwulandari, D., 2017. *Korelasi Konsentrasi Koji (Bacillus Subtilis) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Dan Aplikasinya Pada Pengolahan Pangan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Mulyani T., Djajati S., Liea D. R. 2015. *Pembuatan Cookies Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) dengan Penambahan Margarine*. Jurnal Rekapangan Vol.9 No.2
- Nastiti, M. A. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅) dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas Tahu*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Vol. 2 No. 2 pp. 100-106.
- Nizori, A., Viny S., Surhaini ., Mursalin., Melisa., Titi C.S. dan Endang W. 2008. *Pembuatan Soyghurt Sinbiotik sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus dan Lactobacillus acidophilus*. J. Tek. Ind. Pert. Vol. 18(1), 28- 33
- Nurbaya, S. R., dan Estiasih, Teti. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (Colocasia Esculenta (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 1 (1)
- Nurani, S. 2013. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 (2)
- Nurani, S. dan Sudarminto S.Y. 2014. *Pemanfaatan Tepung Kimpul (Xanthosoma sagittifolium) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2 No.2 p.50- 58
- Oktavia, D. R. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies DI PT. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. IPB. Bogor

- Oktaviana A. S., Hersoelistyorini W, Nurhidajah. 2017. *Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok*. Jurnal Pangan dan Gizi 7 (2)
- Padliani. 2013. *Analisis Keputusan dengan Teorema Bayes Dari Pohon Keputusan (Studi Kasus Air Minum Kemasan CV. Gunung Jati Pinrang Sul-Sel Indonesia)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar, Makassar.
- Pratiwi, M. D. 2017. *Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Kedelai Putih dengan Substitusi Tepung Maizena*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Pratiwi, R., dan Faridah D. N. 2009. *Modifikasi Pati Garut (Marantha Arundinacea) dengan Perlakuan Siklus Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (Autoclaving-Cooling Cycling) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 20(1)
- Pringgowati, S.L., Sutarjo S. dan Erni S. 2017. *Pengaruh Proporsi Singkong dan Lobak (Raphanus sativus L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hashbrown Singkong*. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Vol 16 (2)
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Flake Talas*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 3 No. 4
- Putri, E.P. 2015. *Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Varietas Jago*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Rafika, T; N. Nurjanah dan L. Hidayati. 2012. *Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake*. Jurnal Teknologi dan Kejuruan Vol.35 No.2
- Rahayu, R.L., Mubarak, A.Z. and Istianah, N., 2021. *Karakteristik Fisikokimia Cookies Dengan Variasi Tepung Sorgum Dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin Dan Whey*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(2), pp.89-99.
- Rahma, A. 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L) dan Ikan Lele (Clarias geriepinus)*. Skripsi, Jurusan Tekonologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan: Bandung
- Rahmadewi, Y. M., dan Sabila S. 2019. *Pengembangan Cookies Non Terigu dari Campuran Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Maizena*. Journal of Food and Culinary (2) 1
- Rahmawati, Fitri. 2009. *Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong*. Seminar Nasional Peran Pendidikan Kejuruan dalam Pengembangan Industri Kreatif
- Rauf, R., dan Sarbini, D. 2015. *Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong*. Agritech Vol. 35 No. 3
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. *Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku*. Chem. Prog. 7(1)

- Rosida, D.F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. *Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) dengan Penambahan Tapioka*. Agrotek Vol. 14 No. 1
- Rosmisari, A. 2006. *Tepung Jagung Komposit, Pembuatan Dan Pengolahannya*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pasca Panen Pengembangan Pertanian. BPPPT. Bogor
- Saputro, P.S dan Estiasih, T. 2015. *Pengaruh Polisakarida Larut Air (Pla) Dan Serat Pangan Umbi-umbian Terhadap Glukosa Darah: Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.756-76
- Sari, D. A. L. 2015. *Pengaruh Penggunaan Lemak Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (Maranta Arundinacea)*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Sarofa, U., Mulyani, T., Wibowo, Y. 2013. *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratia Caseolaris)*. Jurnal Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur
- Sarofa, U., Wicaksono, L.A. and Wayuni, A.I., 2022. *Pengaruh Konsentrasi Tapioka dan Margarin terhadap Karakteristik Patty Burger Keong Sawah (Pila ampullacea)*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 10(2), pp.101-107.
- Sebranek J. 2009. *Basic Curing Ingredients*. Springer Science. New York.
- Setiarto, R.H.B, Jenie, B.S.L., Faridah, D.N., Saskiawan, I., 2015. *Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan Sebagai Sumber Prebiotik*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI) Vol. 20 (3)
- Sianturi, D. P., dan Marliyati, S. A. 2014. *Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar*. Jurnal Gizi Dan Pangan Vol. 9 No. 1
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhurdi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sukasih, E. dan Setyadjit. 2012. *Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (Breakfast Meal) Energi Tinggi dengan Metode Oven*. Jurnal Pascapanen Vol. 9(2)
- Suryani, N., Yasmin, F., dan Jumadianor, D. 2016. *Pengaruh Proporsi Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durh) Terhadap Mutu (Karbohidrat dan Serat) Serta Daya Terima Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Kesehatan Indonesia
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Utomo L. I., Nurali, I. E., dan Ludong, I. M. 2017. *Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Gorocho (Musa Acuminata)*. Cocos Vol. I No.2
- Vatanasuchart, N., Niyomwit, B. dan Wongkrajang, K. 2012. *Resistant Starch Content, in Vitro Starch Digestibility and Physico-Chemical Properties of*

- Flour and Starch From Thai Bananas. *Maejo International Journal Science Technology*, 6(2), 259-271.
- Vebrianti, Julia., Idris, Nisa'ul Chasanah., dan Diana, Tri Rettagung. 2021. *Cupcake Penuh Gizi dan Bebas Gluten Berbasis Tepung Singkong dan Tepung Quinoa*. Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS
- Wiadnyani A.A.I.S., Permana, M., dan Widarta, I. R. 2017. *Modifikasi Pati Keladi Dengan Metode Autoclaving-Cooling Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. *Scientific Journal of Food Technology* Vol. 4 No.2
- Wibowo, R. A dan Susiasih, H. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Ebookpangan.com
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winda, Aprianda, (2016). "Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran." *Students e-Journal* Vol. 5 No. 2 pp. 1–16.
- Yasni, W., Ansharullah dan Nur A. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Karasi*. *J. Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 3, No.6, P. 1448-1459
- Yuliatmoko, Welli; Satyatama, Dian Indrayani. 2012. *Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*
- Yuliwardi F., Syamsira, E., Hariyadi, P., & Widowati, S. 2014. *Pengaruh Dua Siklus Autoclaving-Cooling Terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Beras dan Bihun Yang Dihasilkannya*. *Pangan*, Vol. 23 No. 1
- Yuwono, S.Y., dan Susanto, T. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Unesa Press, Surabaya.
- Zabar S, Shimoni E, Peled HB. 2008. *Development of Nanostructure in Resistant Starch Type III During Thermal Treatments and Cycling*. *J Macromol Biosci* 8
- Zaragoza E.F ; Riquelme-Navarrete M.J ; Sanchez Zapata E; Perez-Alvarez JA. 2010. *Resistant starch as functional ingredient: A review*. *Food Research International*. 43(4): 931-942