

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Wefiani, F. P., & Patricia, K. 2021. Karakterisasi Serat Pangan, Kapasitas Pengikatan Air dan Kemampuan Emulsifikasi Biji Selasih dan Chia. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(2), 63-69.
- Agustina, A. W., & Anjani, G. 2017. Cookies tepung beras hitam dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*, 6(2), 128-137.
- Aini N, Wirawani N. 2013. Kontribusi MP-Asi biskuit substitusi tepung garut, kedelai, dan ubi jalar kuning terhadap kecukupan protein, vitamin A, kalsium, dan Zink pada bayi. *Journal of Nutrition College* 2(4), 458-466.
- Alfian, F., & Hariwan, P. 2016. Analisis Pengaruh Customer Experience Terhadap Minat Beli Ulang Pada Wiki Koffie Bandung The Influence Of Customer Experience On Customer Re- Purchase Intention At Wiki Koffie Cafe's Bandung. *E-Proceeding of Management*, 3(1), 647-654.
- Aminah, S & Wikanastri H. 2012. Jurnal Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan variasi blanching, 209-217.
- Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Anwar, K. 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L.*) dan Tepung Umbi Garut (*Maranta Arundianacea*) terhadap Sifat Organoleptik Butter Cookies. *Jurnal Tata Boga*, 8(2).
- AOAC. 1995. Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists, Inc. Washington DC.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Published by the Association of Official Analytical Chemist. Maryland.
- Apriliyanti, Tina. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Apriyantono A, D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Ardiansyah, M. F. 2018. Pengaruh Lama Perebusan Dan Proporsi Gluten Terhadap Mutu Dan Kualitas Sosis Nabati Berbasis Tepung Kedelai Hitam. Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya.
- Arianingrum, A. 2014. Pengaruh Gelatinisasi Sebagian terhadap Umur Simpan Tepung Ubi Jalar Ungu. Tesis. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Arniati, 2019. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Variasi Waktu Pengeringan. Program Studi Agroindustri. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

- Arumsari, I., & Sofyaningsih, M. 2020. Evaluasi Zat Gizi Tepung Chia (*Salvia hispanica L.*) Dan Tepung Wijen (*Sesamum indicum L*) Sebagai Alternatif Tepung Tinggi Serat Dan Protein. 5, 27-33.
- Asfi, W.M., Noviar H., Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. 4(1),1-12.
- Astadi, I.R., Mary A., Umar S., & Prihati S. N. 2009. In vitro antioxidant activity of anthocyanins of black soybean seed coat in human low density lipoprotein (LDL). *Food Chemistry*. 112, 659–663.
- Astarini, F. 2013. Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Flakes Komposit Dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophyllus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L.*).
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aulia, I. 2016. Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten dari Tepung Komposit (Tepung Ubi Kelapa, Tepung Kedelai Hitam, dan Tepung Maizena). *Doctoral dissertation*. Universitas Brawijaya.
- Ayerza, R. & Coates, W. 2007. Seed yield, oil content and fatty acid composition of three botanical sources of  $\omega$ -3 fatty acid plantes in the Yungas ecosystem of tropical Argentina. *Tropical Science* 47(4), 183-187.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2011. Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2018. Luas panen, produktivitas, produksi tanaman ubikayu seluruh provinsi. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2011. SNI 2973-2011: Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balitbang Kemenkes RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener. *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry*.1.
- Brissette CE, Jenkis AL, Choleva L, Vuksan V. 2013. Abstract. The effect of *Salvia hispanica L* seeds on weight lost in everweight and obese individuals with type 2 diabetes mellitus. *Can J Diabetes*. 37(4), 64.
- Budijanto, S. & Yuliyanti. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(3), 177–186.

- Capitani, M. I., Nolasco, S. M., & Tomás, M. C. 2016. Stability of oil-in-water (O/W) emulsions with chia (*Salvia hispanica* L.) mucilage. *Food Hydrocolloids*, 61, 537-546.
- Cauvain, S.P. & Young, L.S., 2006. Baked Products: Science, Technology and Practice. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Chandra, P., Singh, R., & Arora, P. K. 2020. Microbial lipases and their industrial applications: a comprehensive review. *Microbial Cell Factories*, 19(1), 169.
- Choiriyah, N. A. 2020. Inkorporasi tepung garut dan buah pisang kepok pada pembuatan biskuit dengan klaim tinggi serat serta tinjauan nilai cerna pati in vitro dan gula total. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), 81-85.
- Claudia R., Estiasih T., Ningtyas D.W., Widyastuti E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Coorey, R., Grant, A., & Jayasena, V. 2012. Effect of chia flour incorporation on the nutritive quality and consumer acceptance of chips. *Journal of Food Research*, 1, 85-95.
- Da Silva Marineli, R., Moraes, ÉA., Lenquiste, SA., Godoy, AT., Eberlin, MN., & Maróstica Jr, MR. 2014. Chemical characterization and antioxidant potential of Chilean chia seeds and oil (*Salvia hispanica* L.). *LWT-Food Science and Technology*, 59(2), 1304-1310.
- Dajanta, K., Janpum, P. & Leksing, W. 2013. Antioxidant Capacities, Total Phenolics and Flavonoids in Black and Yellow Soybeans Fermented by *Bacillus subtilis*: A Comparative Study of Thai Fermented Soybeans (thuanao). *International Food*.
- De Garmo, E.G., W.G. Sullivan & J.R. Cerook. 1984. Engineering Economy. 7 th Ed. Macmilland Publ. Co., New York.
- De Mann, J. M. 1997. Kimia Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Depkes RI. 1995. Pedoman Praktis Pemantauan Status Gizi Orang Dewasa. Jakarta.
- Design Principle – Parks and Open Space. 2009. Australian Government Department of Health and Ageing. Australia: Australian Government Department of Health and Ageing.
- Divyashree, K., Kumar, A. K., Sharma, G. K., & Semwal, A. D. 2016. Development and storage stability of buckwheat-chia seeds fortified biscuits. *International Journal of Food and Fermentation Technology*, 6(1), 103-110.
- Djajadi. 2014. Perkembangan Tanaman Pemanis Stevia rebaudiana (Bertoni) di Indonesia. Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. Malang. *Jurnal Perpektif*. 13 (1), 25-23.
- Dwiningsih, Erna. 2010. Karakteristik Kimia dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama

Fermentasi. Skripsi, Program Studi Teknologi Pertanian Universitas Sebelas Maret.

- Dwiyani, H. 2013. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu Dan Ubi Jalar Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Serta Mineral, Fe Dan Zn Untuk 115 Balita Gizi Kurang. Skripsi, 1–83.
- Dyah, I. &Eni, K. 2012. Evaluation of immunostimulatory effect of the arrowroot (*Maranta arundinacea .L*) in vitro and in vivo. 131–137.
- Dziedzic, S. Z. 1984. Glucose Syrup, Science & Technology. New York: Elsevier Applied Science Publisher.
- Fairudz, A &Nisa K. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Total Penderita Overweight. Majority. 4(8), 121-126.
- Fairus, A., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. 2021. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) Pada Pembuatan Cookies: Kajian Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Health Care Media*, 5(1), 16-22.
- Fajar, O.S. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina da Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor. Fakultas Perikanan dan I Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, D. N., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Sunarti, T. C. 2014. Karakteristik sifat fisikokimia pati garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech*, 34(1), 14-21.
- Fathonah, S., Amalia, B., & Humaizah, S. 2020. The formulation of alternative gluten-free mung bean biscuits. In *Journal of Physics: Conference Series*. 1444(1).
- Fatkurahman R, Windi A, Basito. 2012. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko kimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa, L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Sebelas Maret. *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1),50-55
- Fatmala, I. A. & Adi, A. C. 2017. Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolat protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil kek. *Media Gizi Indonesia*. 12:2, 156-163.
- Fawwaz, M., D.S. Muliadi., & A. Muflihunna. 2017. Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Terhidrolisis sebagai Sumber Flanovoid Total. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 4(1), 194-198.
- Fernandez, I., Ayerza, R., Coates, W., Vidueiros, S.M., Slobodianik, N. & Pallaro, A. N. 2006. Nutritional characteristics of chia. Actualizacion en Nutricion. Tucson, Arizona 85706, USA., Office of Arid Lands Studies, The University of Arizona. 7, 23-25.
- Fetuga, G., Ajayi, T. & Karim, O. 2014. Effect of Frying Temperature and Time on Composition and Sensory Quality of Sweet Potato Crisps. *Journal A Research Article*. 11(1), 17-25.

- Fitriani, L., & Hermalena, L. 2019. Pembuatan Cookies Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Ubi Jalar Putih. *Journal Mahasiswa Pertanian*, 3(1), 049-057.
- Fitriyani. 2013. Konsumsi Pangan dan Serat Makanan, Serta Status Gizi dan Status Kesehatan Wanita Hamil di Kota Bogor. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Fizriani, A., Putri, N. E., & Triandita, N. 2019. Sifat kimia dan sensori brownies berbahan baku tepung mocaf, jagung dan kedelai hitam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2), 24-34.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Harnowo, D. 2016. Sifat Fisik dan Kimia Galur-Galur Harapan Kedelai Tahan Hama Utama. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi: Malang.
- Gisslen, W. 2009. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Gupta, E., Purwar, S., Maurya, N. K., Shakyawar, S., & Alok, S. 2017. Formulation of value added low-calorie, high fibre biscuits using flax seeds and Stevia rebaudiana. *International journal of pharmaceutical sciences and research*, 8(12), 5186-5193.
- Gustar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Habeych E, Kogelenberg V, Sagalowicz L, Michel M, Gallafu N. 2016. Strategies to limit colour changes when fortifying food products with iron. *Food Res Int*. 88:122- 128.
- Hakim, U. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Nugget Kelinci (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Harahap, J. 2015. Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Serat Makanan Dan Perilaku Konsumsi Serat Makanan. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Hardoko, L. Hendarto, & T.M. Siregar. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21 (1), 25 – 32.
- Hariwan, Pegi. 2016. Analisa Pengambilan Keputusan Pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan Yang Terbaik Dengan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Harmayani, Eni *et al.* 2011. Effect of Arrowroot (*Maranta arundinacea L.*) Diet On The Selected Bacterial Population and Chemical Properties of Caecal Digesta of Sprague Dawley Rats. *International Research Journal of Microbiology*. 2(8), 278-284.

- Haryadi, Nusantoro, B.P., Bintoro, N. & Darmadji, P. 2004. Pembuatan tepung jagung pramasak dengan proses nixtamalisasi serta karakterisasi produknya. *Agritech*. 25, 148-153.
- Hassan S.M. 2013. Soybean – Bio-Active Compounds. *Chapter 20 Soybean, Nutrition, and Health*. 453-473.
- Hastuti, A. Y. 2012. Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. Modul Analisa Proksimat. SMAK 3 Padang. Padang.
- Hidayat, B, A. Basuki, & Sugiyono. 2007. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*. (L) Lam). Varietas Shiyorutuka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1), 32-39.
- Holecek, Milan & Sispera, Ludek. 2016. Effects of Arginine Supplementatuion on Amino Acid Profile in Blood and Tissues in Fed and Overnight-Fasted Rats. *Nutrients*. MDPI. 8, 206.
- Huerta, K., Soquetta, M., Alves, J., Stefanello, R., Kubota, E., & Rosa, C. S. 2018. Effect of flour chia (*Salvia hispanica* L.) as a partial substitute gum in gluten free breads. *International Food Research Journal*, 25(2).
- Hui, Y.H. 2006. Handboook of Science, Technology, and Engineeringin Volume 4. New York: CRC Taylor & Francis.
- Husna, El Nida., dkk. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33(3).
- Husnah, S. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* varietas *Ayamurasaki*) Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Tawar.
- Indrianti, N., Ratnawati, L., Ekafitri, R., Mayasti, N. K. I., & Sirait, D. N. 2021. Pengaruh Jenis dan Rasio Penambahan Pati Terhadap Karakteristik Biskuit MP-ASI Berbasis Mocaf. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 15 (2), 135-146.
- Irawan, F. M., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Isnaini, T. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik Cookies yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna Edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 8(6).
- Ixtaina, V. Y., S. M. Nolasco and M. C. Tomas. 2008. Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) seeds. *Industrial Crops and Products*. 28(3), 286- 293.
- Kadek & Anggarawati, N. A. 2019. Pengaruh Subtitusi Tepung Ubi Ungu Termodifikasi (*ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2), 160-170.

- Kang H, Yeon-Gil K, & Koppula S. 2014. Protective Effect of Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas* Linn, Convolvulaceae) on Neuroinflammatory Responses in Lipopolysaccharide-Stimulated Microglial Cells. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 13 (8), 1257-1263.
- Kaur, A., N. Singh, R. Ezekiel & S.H. Guraya. 2006. Physicochemical, thermal and pasting properties of flour from different potato cultivars grown at different location. *J. Food Chemistry*. 101,643-641.
- Kifayah, R. & Basori. 2015. Cookies Berbasis Pati Garut (*Marantha arundinaceae* L.) dengan Tepung Bekatul dan Tepung Whole Wheat Sebagai Sumber Serat. *Journal of Agricultural Science*. 12(1).
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bemutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. Hal 22-31.
- Koswara, Sutrisno. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Bagian 7: Pengolahan Umbi Garut. Universitas Agricultural. Bogor.
- Koswara. 2006. Teknologi Modifikasi Pati. Bogot : IPB Pres.
- Kurniasih, Nunung, Tina Dewi Rosahdi, Nunik Rahmawati Rahman. 2013. Efektivitas Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja sieb*) sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Kimia*. Fakultas Sains dan Teknologi. 7(1).
- Kurniawani, A. 2014. Karakteristik Fisiko Kimia, Bioaktif, dan Organoleptik Mie Umbi Garut (*Maranta arundinacea* L.). *Doctoral dissertation*. Universitas Brawijaya.
- Ladamay, N.A. & Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1), 67-68.
- Legowo A.M, Soepardie, Hintono. 2003. Teknologi Fraksinasi dan Pengeringan protein Albumin Telur Ayam. *J.Indon.Trop.Anim. Agric*.28 (2).
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. 2022. Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. In Prosiding Seminar Nasional Unimus (Vol. 5).
- Lestari, L. A., Gama, D. B., Huriyati, E., Prameswari, A. A. & Harmayani, E. 2020. Glycemic index and glycemic load of arrowroot (*Maranta arundinaceae*) cookies with the addition of cinnamon (*cinnamomum verum*) and porang (*amorphophallus oncophyllus*) glucomannan. *Food Research*. 4 (3), 866–872.
- Male Ulviyana, Asri Silvana Naiu & Nikmawatususanti Yusuf. 2017. Karakteristik Gizi Roti Manis Ubi Jalar dengan Penambahan Bubur Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah perikanan dan kelautan*. 5(3).
- Mariati. 2001. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (*Marantha arundinacea* L.) dari Beberapa Varietas Lokal. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Marsono, Y., P. Wiyono, & Z. Utama, 2005. Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (*Maranta arundinaceae L*) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba. Laporan RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok Tahun 2005. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Megavitry, R., A. Laga, A. Syarifuddin, & S. Widodo. 2019. Pengaruh Suhu Gelatinasi dan Waktu Sakarifikasi terhadap Produk Sirup Glukosa Sagu. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. 2, 26- 27.
- Meilgaard, M., G. V. Civille dan B. T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton. CRC Press. Florida.
- Many, J. N., & Sarasvathi, V. 2016. Analysis of Chia Seed '–Physiochemical and Proximate Analysis. *Research Journal of Recent Sciences EISSN*, 227, 2502.
- Mesías, M., Holgado, F., Márquez-Ruiz, G., & Morales, F. J. 2016. Risk/benefit considerations of a new formulation of wheat-based biscuit supplemented with different amounts of chia flour. *LWT*, 73, 528-535.
- Miranda-Ramos, K., Millán-Linares, M. C., & Haros, C. M. 2020. Effect of chia as breadmaking ingredient on nutritional quality, mineral availability, and glycemic index of bread. *Foods*, 9(5), 663.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) For Estimating Antioxidant Activity. *Journal Science Techonology*. 26(2),211-219.
- Motyka, S., Koc, K., Ekiert, H., Blicharska, E., Czarnek, K., & Szopa, A. 2022. The current state of knowledge on *Salvia hispanica* and *Salviae hispanicae* semen (*Chia Seeds*). *Molecules*. 27(4), 1207.
- Muchtadi, T.R & Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Muhandri, T., Septien, D., Subarna, & Koswara, S. 2018. Kaya Serat Pangan dengan Dasar Asia Tepung Asia Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(1), 43–49.
- Murtiningsih & Suryani. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Nabilah, M. (2019). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Sebagai Sumber Antioksidan Dan Protein. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Nainggolan, B., Susanti, N. & Juniar, A., 2016. Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*. 8(1), 45-57.



- Nasution, M.Z., Ani & Irma, S. 2012. Pemisahan Dan Karakterisasi Emulsifier Dalam Minyak Cacing Tanah (*Lumbricus Rubellus*). Tek. Industri Pertanian 1(2), 1-10.
- New Zealand Institute of Chemistry (NZIC). 2008. The Chemistry of Baking.
- Ningsih, N.Y. 2015. Pengaruh Lama Pendinginan terhadap Kandungan Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Nintami, A.L. & N. Rustanti. 2012. Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe-2. *Jurnal of Nutrilion College*. 1: 382-287.
- Nizori, A., Suwita, V., Surhaini, M., Melisa, T.C.S. & Warsiki, E., 2008. Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional Dengan Penambahan Kultur Campuran *Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus* Dan *Lactobacillus Acidophilus*. *Journal of Agroindustrial Technology*, 18(1).
- Nugraheni, D, Ambarsari, I, & Setiani, C. 2011. Kajian mutu dodol wortel dan labu siam. Prosiding Semiloka Nasional Dukungan Agro-Inovasi untuk Pemberdayaan Petani, 909 Kerjasama UNDIP. BPTP Jateng.
- Nurani, S., & Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50-58.
- Nurdjanah, S., & N. Yuliana. 2013. Produksi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi Secara Fisik menggunakan Single Drum Dryer Untuk Produk Rerotian. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I.
- Nurrahman. 2015. Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan. Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Pangan*. 4(3), 89-93.
- Palupi, E., Delina, N., Nurdin, N. M., Navratilova, H. F., Rimbawan, R., & Sulaeman, A. (2023). Kidney Bean Substitution Ameliorates the Nutritional Quality of Extruded Purple Sweet Potatoes: Evaluation of Chemical Composition, Glycemic Index, and Antioxidant Capacity. *Foods*. 12(7), 1525.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Pitaloka, E. 2018. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan, dan Sifat Sensori Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T. & Purwantiningrum, I. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta L.*) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (3), 129–135.
- Pramitasari, R., Halim, G., & Prasasty, V. D. 2017. Evaluasi sensori, nilai gizi, dan sifat fisik cookies kedelai hitam untuk ibu menyusui. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(1), 1-8.

- Prasetya, M. H.E., Maghfoer, M. D., & Santoso, M. 2014. Pengaruh Macam dan Kombinasi Bahan Organik terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*). *Jurnal Produksi Tanaman*. 2(6), 503-509.
- Prasetya, M. H.E., Maghfoer, M. D., & Santoso, M. 2014. Pengaruh Macam dan Kombinasi Bahan Organik terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana B.*). *Jurnal Produksi Tanaman*. 2(6), 503-509.
- Pringgowati, S. L., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh Proporsi Singkong dan Lobak (*Raphanus sativus L.*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hashbrown Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*. 16(2), 81-87.
- Putri, Afika.I.W. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Tepung Biskuit Ubi Jalar Ungu*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Putri, N. E., & Triandita, N. 2018. Pengaruh campuran tepung jagung dan tepung kedelai hitam terhadap penerimaan sensori cookies. *JAGROS: Jurnal Agroteknologi dan Sains (Journal of Agrotechnology Science)*. 3(1), 11-20.
- Puung, F.V. 2013. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomeabatatas L var. Ayamurasaki*) Termodifikasi Proses Perendaman dan Heat Moisture Treatment (HMT). *Skripsi*. UB. Malang.
- Rabail, R., Sultan, M. T., Khalid, A. R., Sahar, A. T., Zia, S., Kowalczewski, P. Ł., & Aadil, R. M. 2022. Clinical, Nutritional, and Functional Evaluation of Chia Seed-Fortified Muffins. *Molecules*, 27(18), 5907.
- Rahayu, W. M., & Sulistiawati, E. 2018. Evaluasi komposisi gizi dan sifat antioksidatif kedelai hitam mallika (*Glycine max*) akibat penyangraian. *Agroindustrial Technology Journal*. 2(1), 82-90.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmah, Addila Dian, dkk. 2017. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2, (6).
- Rahmawati, A. Y., & A. Sutrisno. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional.
- Ramadhani, F., & Erni, S.F. 2017. Pengaruh Jenis Tepung Dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1), 38-47.
- Rana, M. 2019. Characterization of chia seed flour and wellbeing endorsing possessions. *Journal Food Sci Nutr Diet*. 68(5), 419-426.
- Ranken, M.D. 2012. Food Industries Manual 23<sup>rd</sup> Edition. Springer Science and Business Media. New York.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. 2018. Penggunaan Dan Pengembangan Dietary Fiber: Review Jurnal. *Farmaka*. 16(2), 152-165.

- Renitya Intan P dkk. 2011. Kedelai Hitam (*Glycine Max L*) sebagai Susu. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Riana, R. L. M., Aini, N., & Dwiyantri, H. 2015. Formulasi dan optimasi flakes kaya serat berbasis pati garut resisten tipe III menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 13(2).
- Rimbawan. 2008. Penuntun Praktikum Evaluasi Nilai Gizi. IPB. Bogor.
- Rohimah, Ika. 2013. Analisis Energi dan Protein serta Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Ruba, A. A., & V. R. Mohan. 2013. Evaluation of Total Phenolic and Flavonoid Contents And In Vitro Antioxidant Activity Of Rhizome of *Maranta arundinacea* L. *Pharma Science Monitor*, 4(2).
- Salahudin, F., & Syamsixman. 2010. Pengaruh bahan pengisi terhadap mutu snack food ekstrudat dari padatan kedelai industri tahu. *Biopropal Industri*, 01(02), 18-23.
- Santoso, I. A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 23(75), 35.
- Sarabhai S, Indrani D, Vijaykrishnaraj M, Milind, Kumar VA, Prabhasankar P. 2015. *Journal Food Scienci and Technology*. 52, 3763-3772.
- Saragih. 2020. Formulasi Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu dan Jelai Terhadap Sifat Sensoris, Antioksidan, Nilai Gizi, Profil Ftir dan Indeks Glikemik Beras Analog. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14(2), 2.
- Sari, D.A.L. 2015. Pengaruh Penggunaan Lemak yang Berbeda Terhadap Kualitas Cookies Tepung Garut (*Maranta Arundinacea*). Skripsi S1. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Scapin, G., Schmidt, M. M., Prestes, R. C., & Rosa, C. S., 2016. "Phenolics compounds, flavonoids and antioxidant activity of chia seed extracts (*Salvia hispanica*) obtained by different extraction conditions". *International Food Research Journal*. 23(6), 2341.
- Setyowati, T. W. & N. C. Fithri. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan *baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3). 224-231.
- Soedirga, L. C. 2021. Pemanfaatan tepung komposit berbasis ubi ungu dan kembang kol dalam pembuatan food bar bebas gluten. *Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 5(1), 1-14.
- Sigit, S., Enggar, P., Narumi, HE., & Utama, S. 2010. Potensi sari kedelai hitam dan sari kedelai kuning terhadap kadar trigliserida tikus (*Rattus norvegicus*) dengan diet tinggi lemak. *Veterinaria Medika*. 3(1).
- Silav-Tuzlu, G., & Tacer-Caba, Z. 2021. Influence of chia seed, buckwheat and chestnut flour addition on the overall quality and shelf life of the gluten-free biscuits. *Food Technology and Biotechnology*. 59(4), 463-474.

- Simanjuntak, N.F. 2011. Aplikasi minyak Jagung dan Pengaruh Suhu Terhadap Mutu Selai Cokelat. Universitas Sumatera Utara.
- Singh, A., Jha, P., Rasane, & A.K. Gautam. 2015. Optimilization OF a Process for High Fibre and High Protein Biscuit. *Journal Food Sci Technol*. 52(3), 1394-1403.
- Sinta, M. M. & Sumaryono. 2011. Peningkatan laju multiplikasi tunas dan keragaan planlet Stevia rebaudiana pada kultur in vitro. *Menara Perkebunan*. 79, 49–56.
- Sofyaningsih, M., & Arumsari, I. 2021. The Effect of Chia and Sesame Flour Substitution to Nutrient Content and Sensory Quality of Mini Croissant. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9(1), 34-43.
- Sudarmadji, S., dkk. 2003. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ketiga. Liberty, Yogyakarta.
- Susilawati & Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. Dasar Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II 2008. Universitas Lampung.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Syarfaini. 2013. Dasar Dasar Ilmu Gizi. Makassar, Alauddin University Press.
- Syarifah, Iis. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Kedelai dan Karagenan terhadap Karakteristik "Snack Nori" dari Kulit Buah Naga (Hylocereus costaricensis)*. Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Triani, Rini. 2019. *Pengaruh Rasio Minyak Kanola Dan Cooking Cream Serta Suhu Pemanasan Terhadap Karakteristik Sensori Selai Cokelat Gula Jawa*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- USDA. 2011. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24. Nutrient Data Laboratory Home Page, U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.
- Utami, Evanny Ginola. 2019. *Analisis Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Utomo, C.R. 2016. Evaluasi Penambahan Propilen Glikol Alginat (PGA) dan Isoalated Soy Potein (ISP) sebagai Rheological Modifer Terhadap Parameter Fisik Mi Jagung. Skripsi: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Vaclavik, V., Christian, E.W. 2007. Essentials of Food Science. New York: Springer.
- Wardani, I. R., & Wardani, A. K. 2014. Eksplorasi Potensi Kedelai Hitam untuk Produksi Minuman Fungsional sebagai Upaya Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 58-67.

- Warsino & Kres Dahana. 2010. Meruap Untung sari Olahan Kedelai. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Wibowo, A., Handayani, S. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Widaningrum, dkk. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen* 2(1).
- Widiantara, T. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2), 146-153.
- Widiawati A, Anjani G. 2017. Cookies tepung beras dan kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan indeks glikemik rendah. *Journal of Nutrition College*. 6(2), 128–137.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas, Kanisius (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Winarti, sri., Ulya Sarofa, & Dhini Anggrahini. 2008. Ekstraksi Dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Sebagai Pewarna Alami. Surabaya: UPN Veteran Jatim.
- Winayu, A. K. 2020. Analisa Kadar Karbohidrat Pada Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Kuning Dan Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penderita Diabetes Mellitus (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Wulandari dkk. 2019. Karakteristik FisikoKimia Biskuit Dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2(2), 246–254.
- Wulandari, D. 2017. Pengaruh Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kacang tanah Merah Pratamax Dalam Pembuatan Food Bar Terhadap Daya Patah dan Daya Terima. Skripsi. Surakarta. Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yamamoto, M., Rie, Y., Eiko, K., Tin-tin, W., & Hirohisa, T. 2014. Impaired Lipid and Glucose Homeostasis in Hexabromocyclododecane-Exposed Mice Fed a High-Fat Diet. *Environ Health Perspect*. 122(3), 277–283.
- Yasni, D. 2018. Pengaruh Penambahan Pewarna Angkak terhadap Karakteristik Sosis Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Yofananda, O., & Estiasih, T. 2016. Potensi Senyawa Bioaktif Umbi-Umbian Lokal Sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Yunani, T. 2017. Substitusi Tepung Bekatul Beras Merah Terhadap kadar Protein dan Tingkat Kekerasan Biskuit. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Yuwono, S. S., & Tri, S. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.
- Zaman, A. T. N., Agustia, F. C., & Aini, N. 2019. Pengembangan Biskuit Untuk Ibu Hamil Anemia Menggunakan Mocaf-Garut Yang Disuplementasi Daun Kelor Dan Hati Ayam. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*. 3(1), 25–37.