

## DAFTAR PUSTAKA

- (BSN), B. S. (2006). *standar pengujian Organoleptik*. Jakarta
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2007. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists, 18th edn*. Washington DC
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. <http://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/filliacendekia>
- Aini N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Amertaningtyas, D., dan F. Jaya. 2011. *Sifat fisiko-kimia mayonnaise dengan berbagai tingkat konsentrasi minyak nabati dan kuning telur ayam buras*. J. Ilmu-ilmu Peternakan. 21 (1) : 1-6.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carrota L.*) Dengan Variasi Suhu Pengering. *Universitas Hasanuddin. Makasar. (Skripsi)*.
- Amrinola, Wiwit. 2015. *Pati Alami Vs Pati Termodifikasi*. Department Of Food Technology Binus University. [Foodtech.binus.ac.id](http://Foodtech.binus.ac.id)
- Anwar, E., Yusmarlina, R., Rahmad, H. dan Kosasih. 2006. Fosforilasi pregelatinasi pati garut (*Maranta arundinaceae L.*) sebagai matriks tablet lepas terkendali teofilin. *Jurnal Majalah Farmasi Indonesia*, 17 (1), 27-44.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2016. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry Intrnational 20th Edition.n Arlington: AOAC Inc*
- Arief, R. W. dan R. Asnawi, 2009. Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino. Beberapa Varietas Jagung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan Vol:9 (2)*
- Arief, R. W., A.Yani, Asropi, dan F. Dewi. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". Hal: 611-618.
- Arief, R. W., A.Yani, Asropi, dan F. Dewi. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". Hal: 611-618.
- Ariyani, Sukma Budi dan Asmawit. 2016. *Penggunaan Tepung Jagung Kalimantan Barat Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Kering*.

- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Data Impor Gandum Tahun 2016*. Berita Publikasi Asosiasi Produsen Terigu Indonesia. <http://agro.kemenperin.go.id/3337-Aptindo-Klaim-Impor-Gandum-Naik-Karena-Pakan-Ternak.-Bukan-Mie>. [Diakses Pada Tanggal 01 Oktober 2022].
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Hasil Sensus Penduduk 2020*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2021/01/21/1854/hasil-sensus-penduduk-2020.html> [Diakses Pada Tanggal 11 Oktober 2022]
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Data Impor Gandum Tahun 2021*. Impor Tepung Gandum Indonesia Menurut Negara Asal (2021). <https://www.bps.go.id/publication/2022/03/01/b3a21519f1598b4b439b00c3/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-desember-2021.html>. [Diakses Pada Tanggal 11 Oktober 2022]
- Behall, K.M. and J. Hallfrisch. 2002. *Plasma glucose and insulin reduction after consumption of bread varying in amylose content*. Eur. J. Clin. Nutr. 56(9): 913–920
- Belitz, H.D. dan W.Grosch. 2009. *Food Chemistry*. Second Edition. Springer Berlin. Berlin.
- BeMiller, J.N. and R.L. Whistler. 1996. *Carbohydrates*. pp. 157– 224. In O.R. Fennema (Ed.). *Food Chemistry* 3rd Ed. Marcel Dekker Inc., New York.
- BeMiller, J.N., & Whistler, R.L. 1997. *Carbohydrate in R. Fennema Owen (Ed). Food Chemistry*. Ohio State:Columbus.
- Caesarina I, Estiasih T. 2016. *Beras analog dari Garut (Maranta arundinaceae): Kajian Pustaka*. J Pangan Agroind 4: 498-504
- Change, S. S. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technologi*. Boston USA. John Willey and Sons Inc.
- Claudia, R. T., Estiasih., D.W. Ningtyas., dan E. Widyastuti. 2011. *Pengembangan Biskuit dan Tepung Ubi Jalar Orange*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(3) 1589-1595.
- Cui, S., W., Liu, Q., Xie, S., X. 2005. *Starch Modifications and Applications. Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties, and Applications*. CRC Press. Francis
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta, 24 Oktober 200. 24 hlm
- Datt, K. S, Swati K, Narayan S. T. and Surekha A. (2012). *Chemical composition, functional properties and processing of carrot-a review*. Association of Food Scientists & Technologists (India). *J Food Sci Technol (January–February 2012)* Vol 49 (1) : 22–32
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta.

- Dhital, S., A.K. Shrestha, and M.J. Gidley. 2010. *Relationship between granule size and in vitro digestibility of maize and potato starches*. Carbohydrate Polymers 82(2): 480–488.
- Di Mattia, C, Martuscelli, M, Sacchetti, G, Scheirlinck, I, Beheydt, B, Mastrocola, D, Pittia, P. 2013. *Effect of fermentation and drying on procyanidins, anti-radical activity and reducing properties of cocoa beans*. Food and Bioprocess Technology. 6(12):3420-3432
- Djaafar. 2006. *Teknologi Pemanfaatan Umbi Garut, Pangan Sumber Karbohidrat*. Yogyakarta: badan Ketahanan Pangan Bekerja Sama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada.
- Djajadi. 2014. *Pengembangan Tanaman Pemanis Stevia rebaudiana Bertoni di Indonesia*. [Jurnal]. Perspektif. Balai Penelitian Tanaman Pemanis Dan Serat. Malang. Vol. 13 (1): 25-33.
- Eckel, R.H. 2003. *A New Look at Dietary Protein in Diabetes*. Am J. Clin Nutr 78: 671–672.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota* L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15 (2): 23–32
- Escarpa, A., Gonzales M.C., Morales M.D., Saura Calixto F. 1997. An Approach to The Influence of Nutrients and Other Food Constituents on Resistant Starch Formation. *Food Chem* 60(4):527-532
- Estiasih, T, dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Fajar, O.S. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan [Skripsi]*. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Fajri, F., Tamrin dan Asyik, N. 2016. Pengaruh Modifikasi Hmt (Heat Moisture Treatment) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Nilai Organoleptik Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp). *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 3(1): 2527-6271
- Faridah, D. N. 2011. *Cookies Berbahan Baku Pati Garut Modifikasi*. Food Review VI (7)
- Faridah, D. N., Dedi, F., Nuri, A., dan Titi, C. S. 2014. Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Journal Agritech*. Vol. 34. No. 1.
- Fernandes, G.A. Velangi, and T.M.S. Wolever. 2005. *Glycemic index of potatoes commonly consumed in North America*. J. Am. Diet. Assoc. 105: 557–562.
- Firmawati F.M., Ishartani, 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* Vol 3.

- Firza Melidia. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota*) dalam Pembuatan Roti Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat [KTI]. Padang : Poltekkes Kemenkes Padang.
- Fitria, M. (2007). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Fridata, I. G. 2014. Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah. *Naskah Skripsi S-1. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Fuentes-Zaragoza, E., Riquelme-Navarrete, M. J. (2010) 'Resistant starch as functional ingredient: A review', *Food Research International*.
- Gayati, I. A. P. 2014. Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* [L.] Dc) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata*. Semarang
- Ginting, E.2010. *Petunjuk Teknis Produk Olahan Kedelai(Materi Pelatihan Agribisnis bagi KMPH)*. Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi Umbian Malang.
- Goni I., Alejandra G-A., Fulgencio S-C. 1997. *A starch hydrolysis procedure to estimate glycemic index. Nutrition Research vol. 7(3): 427-437*
- Goni, I., Alejandra G-A., Fulgencio S-C. 1997. *A Starch hydrolysis procedure to estimate glycemic index. Nutrition Reseaech vol .7(3): 427-437.*
- Gunorubon, A.J dan Kepugile, D.K. 2012. Modification of Cassava Strach for Industrial Uses. *Int J Eng Technol. 2: 913-919*
- Gustiar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia Dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor*.
- Haliza, W., E.Y. Purwani, dan S. Yuliani. 2006. Evaluasi kadar pati tahan cerna dan nilai indeks glikemik mi sagu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XVII(2): 149–152.*
- Handayani GN, Ida N & Rusmin A. (2014). *Pemanfaatan Susu Skim sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Produk Olahan Makanan Tradisional Dangke dengan Bantuan Bakteri Asam Laktat. Jurnal Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Allaudin, 2, (2), 56-61.*
- Hapsari, T. P., Zainul, A., & Nugroho, M. (2008). *Pengaruh pre gelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong.*
- Hapsari, T.P., 2008. Pengaruh pre gelatinisasi pada karakteristik tepung singkong. *Primordia 4:91-105*
- Harmayani, Eni. (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 (IRJM)* (ISSN: 2141-5463) Vol. 2(8) pp. 278-284.
- Horstmann, S. W., K. M. Lynch, & Arendt, E. K. (2017). *Starch Characteristics Linked to Gluten-Free Products*. *Foods* 6(29): 1–21.
- Irmawati, M. F., Ishartani, D. dan 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* Vol. 3 No1.
- Isra, M. 2022. Peningkatan Pati Resisten dan Sifat Prebiotik Tepung Jagung (*Zea mays*, L.) Varietas Momala Gorontalo dengan Proses Modifikasi Fisik, Kimia dan Enzimatis. [skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Jenkins, D. J., 2002. *Glycemic index: overview of implications in health and disease*. *AM J Clin Nutr* , p. 266.
- Jenkins, D.J.A., T.M.S. Wolever, R.H. Taylor, H. Barker, H. Fielden, J.M. Baldwin, A.C. Bowling, H.C. Newman, A.L. Jenkins, and D.V. Goff. 1981. *Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange*. *Am. J. Clin. Nutr.* 34: 362– 366.
- Jie, Z., Haiyan, G., Guanglei, L. dan Xinhong, L. (2011). Extruded corn flour changed the functionality behavior of blends. *Czech Journal of Food Science* 29: 520-527
- Juanda, Dede. J.S. & Bambang Cahyono. (2000). *Ubi Jalar, Budi Daya, dan Analisa Usaha Tani*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami-Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kumar KN, Prashanth S, Sagar VJ, 2011, "Diabetic Nephropathy Patogenesis and Newer Targets in Treatment", in *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, p. 91-101.
- Kustanti, I. H, Rimbawan, Furqon, L. A. 2017. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (BATIK) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa balbisiana* Colla) dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6 (1)
- Lauretin A. Edwards CA. 2013. Fiber: resistant starch and oligosaccharides. *Encyclop Human Nutr* 2: 322-329.
- lif, N.L., Tjarono, S., Irianton, A. 2018. *Cookies Sucang sebagai Alternatif PMT Balita Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Mailhot WC, dan Patton JC. 1988. Criteria of Flour Quality. In: Pomeranz Y, ed. *Wheat Chemistry and Technology*, 3rd ed. St Paul, Minnesota: *American Association of Cereal Chemists*. p 69- 90.

- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Mariati. 2001. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati dan Tepung Garut (Marantha arundinacea L.) dari Beberapa Varietas Lokal. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.*
- Marliyati, S. A., Sulaeman, A. dan Rahayu, M. P. 2012. Aplikasi Serbuk Wortel Sebagai Sumber B-Karoten Alami Pada Produk Mi Instan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Juli 2012, 7(2): 127—134
- Marsono, Y. 2005. *Indeks Glikemik Umbi-umbian*. Agritech 22 (1):13-16.
- Marta, Herlina dan Tensiska. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *Jurnal Penelitian Pangan*. Volume 1.1,
- Mirzadeh KH, Masoudi A, Chaji M, dan Bojarpour M. 2010. "The composition of raw milk produced by some dairy farms in Iordegan region of Iran". *JAni Vet Adv*. 9:1582-1583.
- Mubarak, A.E., 2005. Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seeds (*Phaseolus aureus*) as affected by some home traditional processes. *Journal Food Chemistry*. 89.489-495.
- Muchtadi, T.R.1989. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muflihati, I., Affandi, A. R., Ferdiansyah, M. K., Erezka, V. C., Pramitasari, W., dan Sofa, A. D. 2018. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Roti Hasil Substitusi Pati Ganyong Yang Dimodifikasi Melalui Irradiasi Sinar UV-C. *Ilmiah Teknosains*,4(1):11-15.
- Musita N., 2016. *Kajian Sifat Organoleptik Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalisasi Dan Terigu. Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 27*
- Narulita, K. (2008). Kajian Sifat-sifat Fungsional Isolat Protein Kacang Hijau Varietas Sriti, Pasar dan Camar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Nisah, K.2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan Plastizicer Gliserol. *Jurnal Biotik*.5(2):106-113.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan tepung ubi jalar klon bb00105.10 sebagai bahan dasar produk olahan kukus serta evaluasi mutu gizi dan indeks glikemiknya. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*. 110 hlm.
- 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
- Nuraini., 2013. *Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung*, Graha Ilmu. Yogyakarta.

- 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
- 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
- Oku, Tsuneyuki, N. Mariko, and N. Sadako. 2010. Consideration of the validity of glycemic index using blood glucose and insulin levels and breath hydrogen. *Int'l. J. Diabetes Melitus* (2): 88– 94.
- Palupi, H. T., & Nugroho, M. (2011). Pengaruh pre gelatinisasi terhadap karakteristik tepung singkong. *J Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Palupi., Zakaria., dan Prangdimurti., 2007. Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. <http://e-learning.com>
- Peckham, G.C. 1969. *Foundation of Food Preparation 2nd ed.* The Mac Milla Co, Callier Mac Millan Ltd, London.
- Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p.50- 58
- Policy, S. (2003). *Canadian Foodgrains Bank Programming in India.*
- Prangdimurti, E., F. R. Zakaria, Dan N. S. Palupi. 2007. *Modul E-Learning Evaluasi Nilai Gizi Biologis Pangan. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan.* Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Prasetya, M. Hanafi Eka, Moch. Maghfoer , Dawam dan Santoso, Mudji. 2014. Pengaruh Macam dan Kombinasi Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stevia (*Stevia rebaudiana* B.) *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 2, Nomor 6.
- 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)
- Purwati, S., B. Wirjatmadi, dan M. Adrianti. 2002. *Pemanfaatan rumput laut (Euchema cottoni) dalam meningkatkan nilai kandungan serat dan yodium tepung terigu dalam pembuatan mie basah.* J. Penelitian Eksakta. 13 (1) : 11-17.
- Putri RM, Almasyhuri & Mirani M. (2018). *Penambahan Campuran Susu Skim dan Lemak pada Cookies Pelancar Asi Tepung Daun Katuk (Sauropus androgynous L. Merr) terhadap Daya Terima Panelis.* *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*, 1, (1), 1-18
- Putri, Y., Julianti, E., Ridwansyah. 2020. Karakteristik Kimia Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*

- Qanytah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung*, Pembuatan Tepung Jagung. Download:<http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>, Diakses tanggal 01 Oktober 2022.
- Rahayu, S.E., Susanti, R., Pribadi, P., 2010. Perbandingan kadar vitamin dan mineral dalam buah segar dari manisan basah karika dieng (*Carica pubescens* Lenne dan K. Kock). *Journal Biosaintifika*. 2(2). 90-100.
- Ratnawati L, Desnilasari D, Kumalasari R, & Surahman DN. (2020). *Characterization of Modified Cassava Flour (Mocaf)-Based Biscuits Substituted with Soybean Flour at Varying Concentrations and Particle Sizes*. *Food Res* 4(3) : 645–651
- Ratnayake, W.S. dan Jackson, D.S. (2006). Gelatinization and solubility of corn starch during heating in excess water: new insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54: 3712-3716.
- Richana, N. 2010. *Tepung Jagung Termodifikasi Sebagai Pengganti Terigu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Vol. 32 (1) : 6
- Rimbawan dan A. Siagian. 2004. *Indeks Glikemik Pangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Riyansah, A., Damat dan Putri, D. N. 2019. Kajian Kajian Substitusi Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Alami dan Termodifikasi Pada Karakteristik Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah.
- Rohimah, Ika. 2013. *Analisis Energi dan Protein serta Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Rosida dan I.I. Purwanti. 2008. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel Dan Lama Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Wortel Simulasi Simulasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 9 No.1
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari tepung sorgum yang disosoh dan tidak disosoh*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rowe, C., R., Shekey, P., J., Weller, P., J. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Exipients Fifth Edition*. London : Pharmaceutical Press.
- Rukmana, Rahmat. 2000. *Garut: Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmi DL , Anang M, Legowo , dan Dwiloka B.2005. Total bakteri asam laktat, pH, dan kadar laktosa yoghurt dengan penambahan tepung jewawut. *J. Agromedia*. 2015; 33(2):46-54
- Sajilata, M.G., Rekha S.S dan Puspa, R.K. 2006. Resistant Starch A Review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*.5: 1-17.
- Saksono H. (2012). *Pasar Biskuit Diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*.<http://www.indonesiafinancetoday.com>.



- Salimi YK, Zakaria FR, Bambang PP, Widowati S. 2011. Pengaruh penyosohan serealisa sorgum dan jewawut terhadap kandungan gizi, ekstrak serat  $\beta$ -glukan dan aktivitas proliferasi sel limfosit. *J. Sainstek*; 6 (3): 230-237
- Santoso. E. B. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensorik Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Curcubita moscata*). *Jurnal Teknosains Pangan Universitas Sebelas Maret*. Vol 2 No. 3 h. 23.
- Sastra, D. R. 2003. Analisis Keragaman Genetik *Maranta arundinaceae* L. Berdasarkan Penanda Molekuler RAPD (Random Amplified Polymorphic DNA). *Jurnal Sains dan Teknologi BPPT*. V5. N5. 30. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Budidaya Pertanian. BPPT. <http://www.iptek-net.id/ind>.
- Schuster W.H. 1992. *Olplanze in eropa*. DL: G Verlag, Frankfrut-am-main. Kategori: Rintisan Bertopik Makanan. [Online]. Tersedia <http://id.wikipedia.org/wiki/wijen>.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.T. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 3 p.224-231
- Sholihah, S. M. 2021. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Ditinjau dari Varietas Wortel dan Konsentrasi Na-Metabisulfat terhadap Kandungan Total Karoten. *Jurnal Ilmiah Respati*. Vol. 12, No. 1 Juni 2021.
- SNI 1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Suami. 2005. Produk Makanan Ringan Berbasis Jagung dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding. *Seminar Nasional Serealisa*. ISBN: 978-979-8940-27-9.
- Suarni & Firmansyah I.U. (2004). Struktur, Komposisi, Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. Balai Penelitian Tanaman Serealisa. Maros.
- Suarni, & Yasin, M. (2011). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 6 No. 1, hal. 41-56.
- Sudarmadji, S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito dan Ari Hayati. 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*, Volume 8, No. 2, hal. 147- 151
- Suhartini, T. dan Hadiatmi. 2011. *Keragaman Karakter Morfologis Garut (*Marantha arundinacea* L.)*. Buletin Plasma Nutfah 17(1).

- Sumaryono dan Sintia M, 2011. *Peningkatan Laju Multiplikasi Tunas dan Keragaan Plantlet Stevia rebaudiana Pada Kultur in vitro*. Menara Perkebunan, 79(2): 49-56.
- Sunandar. 2001. Mempelajari cara Pemanfaatan Buah Nenas dalam Pembuatan Biskuit Craker Berserat Tinggi. *Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian*. IPB. Bogor.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suprpti, .L.M. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin Dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan Dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Depok: Penebar Swadaya. Hal: 83
- Trinidad, T.P., A.C. Mallillin, R.S. Sagum, and R.R. Encabo. 2010. Glycemic index of commonly consumed carbohydrate foods in the Philippines. *J. Functional Foods 2: 271–274*
- United States Department of Agricultural (USDA). 2018. National nutrient database for standard reference: Food composition databases -- Arrowroot flour. United States: USDA.
- Utami AR. 2008. Kajian indeks glikemik dan kapasitas in vitro pengikatan kolesterol dari umbi suweg (*Amorphophalus campanulatus*) dan umbi garut (*Marantha arundinaceae*) [*skripsi*]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Vivi Camelia. 2011. Pengaruh Suplementasi Tepung Wortel terhadap Cita Rasa Cookies [KTI]. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang.
- Wadchararat, C., Thongngam, M., Naivikul, O. 2008. *Characterization of Pregelatinized and Heat Moisture Treated Rice Flours*.
- Wardana AS. (2012). *Teknologi Pengolahan Susu*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi.
- Widyastuti, E., Ricca C., Teti E dan Dian W.N.2015. Karakteristik biskuit berbasis tepung ubi jalar oranye (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi dan konsentrasi kuning telur.
- Wijaya, H. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Balai Besar Industri Argo, Kementrian Perindustrian.

- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, E., Sudrajat, F, Sukarminah, E. dan Sunyoto, F. 2019. Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*
- Wulandari, Mita., Hendarsi. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 01. No. 02
- Yang D, Wu G, Li P, Qi X, Zhang H, Wang X, Jin Q. 2020. Effect of microwave heating and vacuum oven drying of potato strips on oil uptake during deep-fat frying. *Food Res Int* 137: 109338.