

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011 Biskuit. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [USDA]. United States Department of Agriculture. 2008. *Classification for Kingdom Plantae Down to Species Sorghum bicolor (L.) Moench*. United States Department of Agriculture. United States of America.
- Adam-Perrot, A., Clifton, P., Brouns, F. 2006. Low carbohydrate diets: nutritional and physiological aspects. *Obesity Reviews*, 7:49-58.
- Afiah, N. 2018. *Karakterisasi Mutu Marble Cake dengan Variasi Penambahan Bekatul*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkep.
- Agbo, A. O. dan Okoye, J. I. 2008. Chemical composition and functional properties of kidney bean/wheat flour blends. *Continental Journal Food Science and Technology*, 2: 27 – 32.
- Aini, N.Q. dan Y. Wirawani. 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.
- Aj-juwita, A.T., dan J. Kusnadi. 2015. Pembuatan biskuit beras parboiled (Kajian proporsi tepung beras parboiled dengan tepung tapioka dan penambahan kuning telur). *Jurnal Pangan dan Industri*, 3 (4): 1711-1721.
- Amalia, B. 2014. Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. *Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20 (2): 1–13.
- Amandasari, A. 2009. *Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies. Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin*. FTPUB. Malang.
- American Association of Cereal Chemist (AACC). 2001. The definition of dietary fiber. *AACC Report*, 46 (3) :112-126.
- American Diabetes Association (ADA). 2015. Diagnosis and classification of diabetes mellitus. *Diabetes Care Journal*, 38: 8-16.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (2), 163–167–167.
- Anggraeni, D. 2013. *Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.) Goreng dan Kukus*. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Anggraeni, M. 2017. Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (1), 52–56.
- Anggraini, S. P. 2016. Pengaruh substitusi tepung bekatul (*Rice brand*) dan jumlah *shortening* terhadap sifat organoleptik *choux paste*. *E-journal Boga*, 5 (3):125-135.

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis (18th edition) Association of Official Analytical Chemists International*. Maryland, USA.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, Sedarnawati, Slamet B., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor : Institusi Pertanian Bogor.
- Ardhyatama, V. W. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Porang dan Substitusi Tepung Garut Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Mi Basah*. Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Ardiansyah. 2013. *Mengenal Bekatul Lebih Jauh*. FTIK Universitas Bakrie.
- Arif, A. B., A. Budiyanto dan Hoeruddin. 2013. Nilai indeks glikemik produk pangan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32 (3): 91-99.
- Arif, M., Ernalia, Y., dan Rosdiana, D. 2014. Hubungan indeks massa tubuh dengan kadar gula darah puasa pada pegawai sekretariat daerah provinsi riau. *JOM*, 1 (2).
- Arora, S. K., and Farlane, S. I. 2012. The case for low carbohydrate diets in diabetes magement. *Nutr Metab*, 16 (2): 35-46.
- Asfi, W. M., Noviar H., Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *JOM Faperta UR*, 4 (1): 1-12.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Assadad, L. dan Bagus, S. B. U. 2011. Pemanfaatan garam dalam industri pengolahan produk perikanan. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. *Squalen*. 6 (1).
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. dan Febrinda, A. E. 2010. Potensi dedak dan bekatul beras sebagai ingredient pangan dan produk pangan fungsional. *Jurnal Pangan*, 19 (1):14-21.
- Aston, L., M. 2006. Glycaemic index and metabolic disease risk. *Proceedings of the Nutrition Society*, 65:125-134
- Astuti, A., dan Maulani, M. 2017. Pangan indeks glikemik tinggi dan glukosa darah pasien diabetes mellitus tipe II. *Jurnal Endurance*, 2(2), 225.
- Astuti, S. D., N. Andarwulan., P. Hariyadi., dan F. C. Agustia. 2013. Formulasi dan karakterisasi cake berbasis tepung komposit organik kacang merah, kedelai, dan jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 54-59.
- Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., and Brand-Miller, J. C. 2008. International table of glycaemic index and glycaemic load values. *Diabetes Care*, 31(12):2281–2283

- Augustin, L. S., Franceschi, S., Jenkins, D. J., Kendall, C. W., La Vecchia C. 2002. Glycaemic index in chronic disease: a review. *European Journal of Clinical Nutrition*, 56:1049-1071.
- Augustin, L.S.A., Kendall, C.W.C., Jenkins, D.J.A., Willet, W.C., Astrup, A., Barclay, A.W., Bjorck, I., Brand-Miller, J.C., Brighenti, F., Buyken, A.E., Ceriello, A., Vecchia, C.L., Livesey, G., Liu, S., Riccardi, G., Rizkalla, S.W., Sievenpiper, J.L., Trichopoulou, A., Wolever, T.M.S., Baer-Sinnot, S., dan Poli, A. 2015. Glycemic index, glycemic load and glycemic response: an international scientific consensus summit from the international carbohydrate quality consortium (ICQC). *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases* 25: 795–815.
- Badan Libang Pertanian. 2011. *Inovasi Gandum Adaptif Dataran Rendah*. Jakarta: Agroinovasi.
- Barclay, A. W., Petocz, P., Brand-Miller, J. C. 2008. Glycemic load and chronic disease Risk: A Meta-Analysis of Observational Studies. *Am J Clin Nutr*, 87: 627-637.
- Barlina, R. 2015. Pengaruh penyaringan nira terhadap senyawa volatil gula aren. *Buletin Palma*, 16 (1): 32-39.
- Biljwan, M., Naik, B., Sharma, D., Singh, A., and Kumar, V. 2019. Recent development in dough based bakery products: a mini review. *The Pharma Innovation Journal*, 8: 654-658
- BKP Provinsi Jawa Timur dan FTP-UNEJ. 2002. *Kajian Tepung dan Umbi-umbian Lokal Sebagai Pangan Olahan*. Jember. UNEJ.
- Bolek, S. 2020. Olive stone powder: A potential source of fiber and antioxidant and its effect on the rheological characteristics of biscuit dough and quality. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*.
- BPOM. 2011. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.11.11.09909 Tahun 2011 Tentang Pengawasan Klaim Dalam Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta, Lampiran VI halaman 1.
- Brand-Miller, J., Pang, E., Bramall, L. 1992. Rice: A high or low glycemic index food *Am. J. Clin. Nutr*, 56: 1034–1036.
- Brouns, F. 2005. Glycemic index methodology. *Nutrition Research Reviews*, 18: 145-171.
- Brown, J. E. 2008. *Nutrition Through the Life Cycle*. 2nd ed USA: Thompson Wadsworth.
- Budiarti, G. I., Sya'ban, I., Alfarid, M. A. 2021. Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorgum (*Sorghum bicolor L*). *Jurnal Fluida*, 14 (2): 73-79.
- Budijanto, S. Y. I., Andri, D. N., Faridah dan S. Noviasari. 2017. Karakteristik kimia dan efek hipoglikemik beras analog berbahan dasar jagung, sorgum dan sagu aren. *Jurnal Agritech*, 17(4): 402-409.
- Budijanto, Y. 2012. Studi persiapan tepung sorgum (*Sorghum bicolor l. moench*) dan aplikasinya pada pembuatan beras analog. *J Teknol Pertanian*, 13 (3): 177-86.

- Camara, Cristiane, R.S., Urrea, Carlos, A., dan Schlegel, V. 2013. Pinto beans (*Phaseolus vulgaris* L.) as a functional food : *Implications on Human Health*, Nomor 3, ISSN 2077-0472, University of Nebraska-Lincoln, Lincoln.
- Claudia, J.N., dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi daya cerna (in vitro) biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung jagung germinasi. *J. Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 391 – 399.
- Claudia, R., T. Estiasih, D.W. Ningtyas, dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye dan tepung jagung fermentasi: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindutri*, 2(3): 1589-1595.
- Dahlan, S.M. 2010. *Besar Sampel dan Cara Pengambilan Sampel*. Jakarta: Salemba Medika.
- De Garmo, E.P., Canade, J.R. dan Sullivan, W.G. 1984. *Engineering Economy*. MacMillan Publishing. New York: Seventh Edition.
- Desroiser, N.W. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dhital, S., Shrestha, A. K., and Gidley, M. J. 2010. Relationship between granule size and in vitro digestibility of maize and potato starches. *Carbohydrate Polymers*, 82 (2): 480-488.
- Djaafar, T. F., Pustika, A. B. 2016. Pengembangan budi daya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- F Powell, Holt K., B. Miller J. C. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values. *Am J Clin Nutr*, 76.
- Fabian, C., Ju, Y.H. 2011. A review on rice bran protein: its properties and extraction methods. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 51: 816-827.
- Faridah, D.N., Prangdimurti, E. dan Adawiyah, D.R. 2008. *Pangan Fungsional dari Umbi Suweg dan Garut: Kajian Daya Hipokolesterolemik dan Indeks Glikemiknya*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Farikha, Dwi Astuti. 2012. Pengaruh Pemanggangan Terhadap Kandungan Gizi Pada Tepung. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Fathonah, S., Rosidah, Amalia, B., Humaizah, S. 2020. The formulation of alternative gluten-free mung bean biscuits. *Journal of Physics: Conference Series*.
- Fatturizqiah, R. dan B. Panunggal. 2015. Kandungan pati resisten, amilosa dan amilopektin snack bar sorgum sebagai alternatif makanan selingan bagi penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(2): 562-569.
- Fauziah, A. 2011. *Analisis Potensi dan Gizi Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

- Fellows, J. P. 2009. *Food processing technology: principles and practice*. Elsevier.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. Thrid Edition, Marcel Dekker Inc, New York.
- Fiftianasari, D. 2016. *Penggunaan Tepung Kacang Merah sebagai Bahan Subtitusi Pada Rolkara (Rolade Tepung Kacang Merah) dan Mocakara (Mouse Cake Tepung Kacang Merah)*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Fitri, R.I., Wirawanni, Y. 2013. asupan energi, karbohidrat, serat, beban glikemik, latihan jasmani dan kadar gula darah pada pasien diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal UNDIP Semarang*, 46(2): 31-37.
- Fitriani, S. 2008. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap beberapa mutu manisan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) kering. *Jurnal Sagu*, 7(1): 32-37.
- Franz, M., J. 2012. Medical Nutrition Theraphy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin. In: Mahan LK, Stump SE, editors. *Krause's Food and the Nutrition Care Process 13th edition*. Philadelphia: WB Saunders Company.
- Fратиwi, Megawati. 2017. *Pembuatan Sirup Glukosa dari Bengkuang (Pachyrizus Erosus) secara Hidrolisis Asam dalam Tangki Berpengaduk*. Thesis, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Fridata, I. G. 2014. *Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Garti, N., dan M. E. Leser. 2001. Emulsification properties of hydrocolloids. *Polymers for Advanced Technologies*, 12 (1-2): 123-135.
- Giuberti, G. 2015. Gluten free maize cookies prepared with high-amylose starch: in vitro starch digestibility and sensory characteristics. *J Nutr Food Sci*; 5(6): 6–10.
- Goldstein, B. J. 2002. Insulin Resistance as the core defect in type 2 diabetes mellitus. *American Journal of Cardiology*, 90:3G-10G.
- Guilbert, S. dan Biquet, B. 2000. *Edible Films and Coatings*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Gusman, I. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Guyton, A. C., Hall, J. E. 2007. *Buku Aar Fisiologi Kedokteran*. Edisi 11. Jakarta: EGC.
- Hanastiti, W.K. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap Kadar Protein, Kadar Serat dan Daya Terima Cake*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hanawati, R.F. 2011. *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Harmayani, E., Kumalasari, I. D., Marsono, Y., Technology, A. and Flora, J. 2011. Effect of arrowroot (*Maranta arundinacea L.*) diet on the selected bacterial population and chemical properties of caecal digesta of Sprague Dawley rats, 2 (September), pp. 278–284.
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hasan, V. S., Astuti, dan Susilawati. 2011. Indeks glikemik oyek dan tiwul dari umbi garut (*Marantha arundinaceae L.*), suweg (*Amorphallus campanullatus Bl*), dan singkong (*Manihot utilisima*). *J Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 16 (1).
- Hendrayati. 2019. Substitusi bekatul pada pembuatan biskuit terhadap peningkatan kadar serat sebagai jajanan tinggi serat. *Media Gizi Pangan*, 26 (2): 171-174.
- Hendriko, S. 2011. *Pemanfaatan Bekatul sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Biskuit Crackers dan Penetapan Kadar Protein serta Lemak*. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Henry, C., J., K., Thondre, P., S. 2011. Increasing the fat content of pancakes augments the digestibility of starch in vitro. *Food Research International*, 44: 636-641.
- Herawati, H. 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 30 (1): 31–39.
- Hoeruddin. 2012. Indeks glikemik buah dan implikasinya dalam pengendalian kadar glukosa darah. *Jurnal Buletin Teknologi Pertanian*, 8 (2): 80-98.
- Huda, T., dan Palupi, H. T. 2015. Mempelajari pembuatan nugget kacang merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6 (1).
- International Diabetes Federation. *IDF Diabetes Atlas Ninth Edition 2019*. IDF; 2019.
- Irakli, M., Lazaridou A., Biliaderis, C.G. 2021. Comparative evaluation of the nutritional, antinutritional, functional, and bioactivity attributes of rice bran stabilized by different heat treatments. *Foods*, 10.
- Irawan, Fitri, M. 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).
- Iriyani, Dewi. 2011. *Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan*. Semarang: Artikel Penelitian Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Irmawati, 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).
- Istianah, N., Ernawati, L., Anal, A., K., Gunawan, S. 2018. Application of modified sorghum flour for improving bread properties and nutritional values. *International Food Research Journal*, 25 (1): 166-173.

- Istiqomah, A., dan Rustanti, N. 2015. Indeks glikemik, beban glikemik, kadar protein, serat, dan tingkat kesukaan kue kering tepung garut dengan substitusi tepung kacang merah. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 620-627.
- Jenkins, D. J. A., Kendali, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L., and Axelsen, M. 2002. Glycemic Index: overview of implications in health and disease. *Am. J. Clin. Nutr.*, 76: 266S-273S.
- Jolfaie, N. R., Rouhani, M. H., Surkan, P. J., Siassi, F., Azadbakht, L. 2016. Rice bran oil decreases total and ldl cholesterol in humans: a systematic review and meta analysis of randomized controlled clinical trials, 48 (7):417–26.
- K. Foster-Powell, S. H. A. Holt, and J. C. Brand-Miller. 2002. International table of glycemic index and glycemic load values: American. *Journal of Clinical Nutrition*, 76 (1): pp. 5–56.
- Kaltari, B.I., Setyowati S., Dewi, D.P. 2016. Pengaruh variasi pencampuran tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) dan kacang merah (*Phaseolus Vulganis L.*) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia*; 18 (1): 51-57.
- Katresna, N. P. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (Shorgum Bicolor L.) dan Tepung Terigu dengan Penambahan Bekatul Beras (Oryzae Sativa L.) Terhadap Karakteristik Cookies*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kaur, G., Sharma, S., Nagi, H.P.S., Dar, B.N. 2012. Functional properties of pasta enriched with variable cereal brans. *Journal of Food Science and Technology*, 49 (4), 467–474.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Khasanah, U. 2016. *Karakteristik Fisiko-Kimia Bolu Kukus Tepung Umbi Garut yang Diperkaya Protein Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kumalasari, I. D., Harmayani, E., Lestari, L. A., Raharjo, S., Asmara, W., Nishi, K. dan Sugahara, T. 2012. Evaluasi efek imunostimulasi garut (*Maranta arundinacea L.*) in vitro dan in vivo. *Sitoteknologi*, 64 (2), 131–137.
- Kurniawan, A., Estiasih, T., dan Nugrahini, N. I. P. 2015. Mie dari umbi garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3):847-854.
- Kustanti, I. H., Pudjirahaju, A., Sulistiastutik, Puspita, T. 2013. Substitusi pasta talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium* l. shoot), tepung tempe kedelai dan tepung tapioka dalam pembuatan mi basah untuk penderita diabetes melitus. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2): 129 – 142
- Kusumah, S. H., Robi, A., Tita, R. 2020. Isolation and characterization of red bean and green bean protein using the extraction method and isoelectric pH. *SciMedicine Journal*, 2 (2): 77-85
- Laroche, C., Michaud, P. 2006. New development and prospective applications for β (1,3) glucans. *Recent Patent on Biotech* 1: 59-73.

- Lemlioglu-Austin, D., Turner, N. D., Mc Donough, C. M., Rooney, L. W. 2012. Effects of sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) crude extracts on starch digestibility, Estimated Glycemic Index (EGI), and Resistant Starch (RS) contents of porridge. *Journal of Molecules*, 17: 11124-11138.
- Lestari, L. A., Emy, H., and Yustinus, M. 2017. The development of low glycemic index cookie bars from foxtail millet (*Setaria italica*), arrowroot (*Maranta arundinacea*) flour, and kidney beans (*Phaseolus vulgaris*). *J Food Sci Technol*, 54(6):1406-1413.
- Lopez, M. J., Mohiuddin, S. S. 2020. *Biochemistry, Essential Amino Acids*. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing.
- Mahan, K dan Escott –Stump. 2008. *Food, Nutrition, and Diet Therapy*. USA: W.B. Saunders Company.
- Mahmudah, N.A., B.S. Amanto, dan E. Widowati. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris flakes pisang kepok samarinda (*Musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi pati garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 32-40.
- Manonmani, D., Bhol, S., dan Bosco, S.J.D. 2014. Effect of Red Kidney Bean (*Phaseolus Vulgaris L*) Flour on Bread Quality. Departement Food Science and Technology Pondicherry University. India
- Manoppo, S. 2012. *Studi Pembuatan Crackers dengan Sukun (Artocarpus Communis) Prigelatinisasi*. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Marsono, Y. 2002. Indeks glisemik umbi-umbian. *Agritech*, 22 (1): 13-16. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Marsono. 1996. “*Dietary Fibre*” dalam Makanan dan Minuman Fungsional. *Kursus Singkat Makanan Fungsional*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Marta, H. and Febiola, Christine and Cahyana, Yana and Arifin, Heni and Fetriyuna, Fetriyuna and Sondari, Dewi. 2023. Application of composite flour from indonesian local tubers in gluten-free pancakes.
- Matsuzawa, Y., Funahashi, T., Nakamura, T. 2011. The concept of metabolic syndrome: contribution of visceral fat accumulation and its molecular mechanism. *J Atheroscler Thromb*, 18:629-39.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co., Inc. Texas.
- Mehmood, S., Orhan, I., Ahsan, Z., Aslan, S., Gulfraz, M. 2008. Fatty acid composition of seed oil of different Sorghum bicolor varieties. *Food Chem*, 109 (4): 855-9.
- Miller, J. B., Powel, K. F., and Colagiuri, S. 1996. *The GI Factor: The GI Solution*. Hodder Headline Australia Pty Limited, Sydney.
- Monthedoroa, Angela, C., Negreiros, S.I., Del, Á.C., Ysla, M.M., Mayta, T.P. 2017. Association between dietary glycemic load and metabolic syndrome in obese children and adolescents. *Arch Argent Pediatr*, 115(4), 323-330/323.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Afabeta. Bandung.

- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno F. 2012. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, 155-184. Bandung.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Muchtadi, Tien, Sugiono, dan Fitiyono Ayustaningwarno. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta
- Mulyadi, A.F., Susinggih, W., Ika, A.D., dan Widelia, I.P. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas*) (kajian penambahan telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1): 25-36.
- Munfarida, A. 2021. *Analisis Asam Lemak Bebas dan Bilangan Asam Pada Produk Selai Kacang Tanah*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Murray, P. R., Rosenthal, K. S., Pfaller, M. A. 2016. *Medical Microbiology 8th Edition*. Elsevier Saunders.
- Muthmainnah. 2020. Analisis kandungan minyak babi pada minyak kanola melalui klasifikasi pola hidung elektronik (E-Nose) berbasis Linear Diskriminan Analysis (LDA). *Jurnal Fisika Flux*, 17 (1).
- Nasution, M.Z., Ani dan Irma, S. 2012. Pemisahan dan karakterisasi emulsifier dalam minyak cacing tanah (*Lumbricus Rubellus*). *Tek. Industri Pertanian*, 1 (2): 1-10.
- 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 (Ipomoea Batatas L.) sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi. IPB
- Noviasari, S., Widara, S.S., Budijanto, S. 2017. Analogue rice as the vehicle of public nutrition diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1): 43– 47.
- Nugrahawati, T. 2011. Kajian Karakteristik Mie Kering dengan Substitusi Bekatul. Universitas Sebelas Maret.
- Nurdjanah, S. dan Elfira, W. 2009. Profil komposisi dan sifat fungsional serat pangan dari ampas ekstraksi pati beberapa jenis umbi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14 (1).
- Nurdjanah, S., Nurdin, S. U., Astuti, S., and Manik, V. E. 2022. Chemical components, antioxidant activity, and glycemic response values of purple sweet potato products. *International Journal of Food Science*.
- Nurfi, A. 2009. *Kacang Merah Turunkan Kolesterol dan Gula Darah*. Jakarta: Depkes RI.
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., dan Caesariana, N. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di JL. A.W Sjahrani Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 25-30.
- Ojha, P., Pathak, G., Maharjan, Su., Manandhar, U., Maharjan, So., Karki, R. 2022. Quality and textural properties evaluation of gluten-free biscuit developed

- from maize, rice, buckwheat, and soybean. *Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 23 (4): pp. 295-305.
- Oliveira, M. D. S., Feddern, V., Kupski, L., Cipolatti, E. P., Badiale-Furlong, E., de Souza-Soares, L. A. 2011. Changes in lipid, fatty acids and phospholipids composition of whole rice bran after solid-state fungal fermentation. *Bioresour Technol*, 102(17):8335–8.
- Olva, R. 2016. *Pengukuran Indeks Glikemik Bubur Campuran Jagung Manis (Zea Mays Saccharata) dengan Kacang Hijau (Vigna Radiata)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Onyango, C., Mutungi., C., Unbehend., G. and Lindhauer, M. G. 2011. Modification of gluten free sorghum batter and bread using maize, potato, cassava or rice starch. *Food Science and Technology*, 44: 681-686.
- Pereira, P.F., De Almada, C.D.G., Alfenas, R.D.C.G. 2014. Glycemic index role on visceral obesity, subclinical inflammation and associated chronic diseases. *Nutr Hosp*, 30(2): 237–243.
- Perkeni. 2015. *Konsesus, Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe 2 di Indonesia 2015*. PB Perkeni, p. 15-25.
- Permana, R. A., dan Putri Widya, D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 734-742.
- Permatasari, S. M., Sudargo, T., Purnomo Luthfan B. 2015. Estimasi indeks glikemik dan beban glikemik dengan kontrol gula darah pasien diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12 (02): 3-8.
- Petersen, K. F., Shulman, G.I. 2002 Pathogenic of skeletal muscle insulin resistance in type 2 diabetes mellitus. *American Journal of Cardiology*, 90:11G-18G.
- Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.
- Prasetyo, A.S., Rachmawanti, D., dan Ishartani, D. 2014. Pemanfaatan tepung jagung (*Zea mays*) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi proteinn dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Ilmu Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Puspareni, L. D., Fauziah, A., Wardhani, S. 2022. Are glycaemic response, glycaemic index, and glycaemic load of traditional palm sugar (*Arenga pinnata*) different from cane sugar?: an oral glucose tolerance test. *Amerta Nutrition*, 6 (2): 206-211.
- Putri, V., T., Prameswari. 2018. *Preparasi dan Karakterisasi Komposit Pati Garut-Gelatin dengan Gliserol sebagai Plasticizer*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Ragnhild, A.L., N.L. Asp, M. Axelsen, and A. Raben. 2004. Glycemic index relevance for health, dietary recommendations, and nutritional labeling. *Scandinavian J. Nutr*, 48(2): 84-94.
- Rahayu, P., Utomo, M., dan Setiawan, M. R. 2011. *Hubungan Antara Faktor Karakteristik, Hipertensi dan Obesitas dengan Kejadian Diabetes Mellitus*

Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Soewondo Kendal. Tugas Akhir. Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.

- Rahayu, R. L., Istianah, A. Z. M. N. 2021. Karakteristik fisikokimia cookies dengan variasi tepung sorgum dan pati jagung serta variasi margarin dan whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9 (2): 89-99.
- Rahmaningsih, A., Surti, T., Anggo, A., D. 2016. Pengaruh penambahan tepung buah lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza*) terhadap kualitas biskuit ikan lele (*Clarias Batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5 (3): pp. 52 – 59.
- Rahmawati, A., Y., Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) secara enzimatis menjadi sirup glukosa fungsional: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1152-1159.
- Rahmawati, L., Asmawati, Saputrayadi, A. 2020. Inovasi pembuatan cookies kaya gizi dengan proporsi tepung bekatul dan tepung kedelai. *Jurnal Agrotek*, 7 (1).
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk flakes komposit berbahan dasar tepung tapioka, tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dan tepung konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Ramadan, M. 2007. *Analisis Preferensi Konsumen Produk Energy Drink Sachet Merek Extra Joss dan Implikasinya Terhadap Strategi Pemasaran*. Skripsi. Program Studi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhan, N., Hanum, S. 2016. Kontrol glikemik pada penderita diabetetes mellitus tipe 2 di puskesmas jayabaru Kota Banda Aceh. *SEL*, 3(1): 5-8.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, D. N., and Kumalasari, R. 2019. *Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 251, 012026.
- Reyes, C.E., A. Tecante A., dan M.A.L.Valdivia. 2008. Dietary fibre content and antioxidant activity of phenolic compounds present in Mexican chia (*Salvia hispanica* L.) seeds. *Food Chemistry*, 107 (2): 656-663.
- Rimbawan dan Siagian A. 2004. Indeks Glikemik Pangan: Cara Mudah Memilih Pangan yang Menyehatkan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rimbawan. 2006. *Pengembangan Teknologi Pengolahan Beras Rendah Indeks Glikemik*. Prosiding Lokakarya Nasional.
- Rodisi, D., J. 2006. Pengaruh substitusi tepung ketan dengan pati sagu terhadap kadar air, konsistensi dan sifat oragonoleptik dodol susu. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 11(1): 66-73.
- Rosniyana. 2007. The physico-chemical properties and nutritional composition of rice bran produce at different milling degress rice. *Journal of Agriculture and Food.Science*, 35(1):99-105.

- Sadek, N.F., Yulianab, N.D., Prangdimurtc, E., Priyosoeryantod, B.P., Budijantoe, S. 2016. Potensi beras analog sebagai alternatif makanan pokok untuk mencegah penyakit degeneratif. *Pangan*, 25(1): 61–70.
- Safitri, I. D. 2018. *Pengaruh Penambahan Bagian Telur dan Proporsi Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempeyek*. Malang: Universitas Brawijaya, Malang.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- 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*, 2 (3): p.2.
- Sari, N. M. R. E., Ni Wayan, W., Sri, A. A. I. W. 2020. Studi kadar gizi, serat dan antosianin tepung kacang merah dan tepung kecambah kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3): 282-290.
- Sayangbati. 2012. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNSRAT. Manado.
- Septianingrum, E., Liyanan, Kusbiantoro B. 2016. Indeks glikemik beras: faktor-faktor yang mempengaruhi dan keterkaitannya terhadap kesehatan tubuh. *Jurnal Kesehatan*, 1 (1): 4-5.
- Setya, W. A. 2012. *Teknologi Pegolahan Susu*. Surakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Slamet Riyadi.
- Setyanti, F. 2015. *Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum Bicolor) dan Tepung Terigu (Triticum Aestivum)*. Skripsi S-1. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta
- 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*, 2 (3): p.224-231.
- Sharma, R. 2015. Studies On Rice Bran And Benefits A Review. *International Journal Of Engineering Research And Applications*, 5(2):107-112.
- Shore. 2011. Fruit consumption and risk of type 2 diabetes. *BMJ*, 4(2): 30-45.
- Shulman, G. I. 2000. Cellular mechanism of insulin resistance. *J Clin Invest*, 106:171-176.
- Silventoinen, P., Rommi, K., Mantila, U. H., Poutanen, K., Nordlund, E. 2019. Biochemical and techno-functional properties of proteinand fibre-rich hybrid ingredients produced by dry fractionation from rice bran. *Food and Bioprocess Technology*.
- Sitanggang, A. B., Budijanto, S., and Marisa. 2018. *Physicochemical characteristics of starch from Indonesian Numbu and Genjah sorghum (Sorghum bicolor L. Moench)*. *Cogent Food & Agriculture*, 4(1).

- Soviana, E., dan Pawestri, E. 2020. Efek konsumsi bahan makanan yang mengandung beban glikemik terhadap kadar glukosa darah pada pasien diabetes melitus tipe 2. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(2), 94-103.
- Stephanie, Y. 2008. Reaksi Maillard Pada Produk Pangan. *Penulisan Ilmiah*. Institut Pertanian Bogor.
- Suarni dan Firmansyah, I. U. 2013. Str. IAARD Press, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Puktur, komposisi nutrisi dan teknologi pengolahan sorgum pertanian. *Jurnal Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*.
- Suarni dan Firmansyah, I. U. 2007. *Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Suarni dan U. Ubbe. 2005. Perbaikan kandungan nutrisi dan sifat fisikokimia tepung sorgum dengan enzimatis (α -amilase). *Prosiding Seminar Nasional Kimia Universitas Tadulako dengan Forum Kerja sama Kimia KTI*. p. 92-95.
- Suarni dan Subagio, H. 2013. Prospek pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32 (3): 47-55.
- Suarni. 2004. Pemanfaatan tepung sorgum untuk produk olahan. *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 23(4):145-151.
- Suarni. 2012. Potensi sorgum sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*, 7 (1): 58-66.
- Sudibya, Darsono, dan P. Martatmo. 2009. *Transfer Omega-3 melalui Kapsulisasi dan L-Karnitin Komposisi Kimiawi Air Susu Sapi Perah*. Laporan Hasil Penelitian Hibah Stranas. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sugito dan Ari Hayati. 2006. Penambahan daging ikan gabus (*Ophicephallus strianus BLKR*) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2):147-151.
- Suhartini, T. dan Hadiatmi. 2011. Keragaman karakter morfologis garut (*Marantha arundinacea L.*). *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1).
- Sulistiyowati. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh "Trans" Terhadap Kesehatan. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* Vol. XIX, Suplemen II.
- Susiloningtyas, I. 2012. Pemberian Zat Besi (Fe) dalam Kehamilan. *Majalah Ilmiah*, 50 (128), Universitas Sultan Ageng.
- Sutrisna, N. 2012. *Sorgum untuk Penganekaragaman Pangan*. Sinar Tani. Balitbang Pertanian. Jakarta.
- Swastika, N. D. 2009. *Tepung Bekatul Melalui Metode Pengukusan dan Pengeringan Rak serta Pendugaan Umur Simpannya*. Skripsi. Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Tacoh, E, Rumambi, A., Kaunang, W., 2017. Respons pertumbuhan dan produksi tiga varietas sorgum (*Sorghum bicolor L.*) Moench) dengan perbedaan

- sistem pengolahan tanah. *Jurnal Zootek*, 37 (1): 88-95. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Tjahjadi, C., Sofiah, B.D., Onggo, T.M., Anas, dan Pratiwi, D. 2011. Pengaruh imbalances tepung sorghum genotipe 1.1 yang diperoleh dari lamanya penyosohan dan tepung terigu terhadap karakteristik inderawi stik bawang. *Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 13(2) : 177-187.
- Triawati, 2013. *Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau Dari Daya Buih, Stabilitas Buih, Daya Koagulasi dan Daya Kembang Sponge Cake*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tuarita, M. Z., Sadek, N. F. dan Yuliana, N.D. 2017. pengembangan bekatul sebagai pangan fungsional. *Jurnal Agricultural*, 3(2):55-61.
- USDA. 2019. Food Data Central "Sorghum Flour". US. Department of Agriculture. United Statesu.
- Utami .2012. Pemanfaatan les-iles (*Amorphopallus oncophylus*) sebagai bahan pengental pada pembuatan tahu. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 79.85.
- Venn, B., Green, T. 2007. Glycemic index and glycemic load: measurement issues and their effect on diet-disease relationships. *Eur J Clin Nutr*, 61 (suppl): S122-S131.
- Vuksan, V., D. Whitman, J. Sievenpiper, A. Jenkins, A. Rogovik, R. Bazinet, E. Vidgen, dan A. Hanna. 2007. Supplementation of conventional therapy with the novel grain Salba (*Salvia hispanica L.*) improves major and emerging cardiovascular risk factors in type 2 diabetes. *Diabetes Care*, 30(11): 2804-2810.
- Wahyuningtyas, N., Basito, Atmaka, W. 2014. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk berbahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan tepung pisang kepok kuning. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (2).
- 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. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1): 9-20.
- Wihardika, L. 2017. Pengaruh lama pendidihan terhadap kadar kio3 pada garam beryodium merk "X". *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(2): 146-150.
- Winarno, Budi, 2014. Kebijakan Publik, Teori, Proses dan Studi Kasus. Yogyakarta: CAPS.
- Winarno, F. G. 2002. *Flavor Bagi Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, S., Luqman, A. W. 2020. Pemanfaatan biji bunga matahari sebagai bahan baku fermentasi tempe. *Agrointek*, 14(1): 112-121.
- Wirabrata, I. K., Supriyanto, dan U Purwandari. 2012. Optimasi Penggunaan Tepung Garut dalam Pembuatan Fried Batter Coating dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC). *Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi*.

- 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.
- Wulandari, M., dan E. Handarsari. 2010. Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar protein dan sifat organoleptik biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1 (2).
- Wulandari, N., R. H. Imam, dan U. Syarifah. 2016. Pengaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3 (2): 87–94.
- Wulandari, Z., R. M. T. Hidayat, dan B. N. Polii. 2013. Karakteristik dan organoleptik *tortilla corn chips* dengan penambahan tepung putih telur sebagai sumber protein. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 01(1): 37-41.
- Yockelson, L. 2011. *Baking Style*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Yuniastuti, A., Iswari, R. S., dan Susanti, R. 2017. *Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Umbi-umbian sebagai Sumber Antioksidan Dalam Upaya Meningkatkan Derajat Kesehatan Masyarakat Melalui Pendekatan Nutrigenomik*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yunisa, Arief, D.Z dan Hervelly. 2013. *Kajian Konsentrasi Koji Bacillus Subtilis dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Yusianto, D. N. 2014. Mutu fisik dan citarasa kopi arabika yang disimpan buahnya sebelum di-pulping. *Jurnal Pelita Perkebunan*, 30 (2): 137-158
- Yuwanta, T. 2010. *Pemanfaatan Kerabang Telur*. Program Studi Ilmu dan Industri Peternakan. Fakultas Peternakan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Yuwono, S. S dan Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zuliana. 2016. Pembuatan gula semut. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1).