

DAFTAR PUSTAKA

- Abeyrathne E. D. N. S., Lee, H. Y., Ahn D. U. 2013. Egg white proteins and their potential use in food processing or as nutraceutical and pharmaceutical agents—A review. *Poultry Science* vol. 92(12): 3292-3299.
- Agama-Acevado E. Bello-Perez L. A., Lim J., Lee B. H., Hamaker, B. R. 2018. Pregelatinized starches enriched in slowly digestible and resistant fractions. *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie* vol. 97: 187-192.
- Aini N., Gunawan W., Budi S. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech* vol. 36(2): 160-169.
- Alkham F. F. 2014. *Uji Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit Tepung Terigu dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) dengan Penambahan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Almatsier, 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amandasari A. 2009. Kajian Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah Dan Tepung Tempe Kacang Tanah, Serta Konsentrasi Lesitin. *Skripsi*. FTPUB. Malang.
- Amin, N.A. 2013. Pengaruh suhu fosforilasi terhadap sifat fisikokimia pati tapioka termodifikasi. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Amrinola W., Widowati S., Hariyadi P. 2015. Metode pembuatan sorgum sosoh rendah tanin pada pembuatan nasi sorgum (*Sorghum bicolor L*) instan. *Jurnal Comtech* vol. 6(1):9-19
- Andarwulan N., Feri K., Dian H. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Anggraeni S., Abadi H.Y., Hofifah S.N., Ragadhita R., Nandiyanto A.B.D. 2020. Demonstration of making sago (*metroxylon sagu rottb.*) crackers with variations in the comparison of sago flour and wheat flour to high school students. *Journal of Engineering Education Transformations* vol.34: 81–86
- Anugrahati N. A., Angela M. W. 2018. Karakteristik tepung kacang merah hasil *autoclaving, cooling, dan autoclaving-cooling*. *Jurnal Sains dan Teknologi* vol. 2(2): 72-79
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia USA.
- Apriyantono A. D., Fardiaz N. L., Puspitasari, Sedarnawati, Budiyanto S.1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Ardhiyanti S. D., Bram K., Adil B. A., Didah N. F. 2017. Peluang peningkatan pati resisten tipe iii pada bahan pangan dengan metode hidrotermal. *Iptek Tanaman Pangan* vol. 12(1): 45-56

- Ardiyanti, F. D. 2016. Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap kadar serat es krim susu kedelai (*Glycine max* (L.) Meril) sebagai alternatif jajanan bagi anak obesitas. *Sarjana thesis*, Universitas Brawijaya
- Asfi W. M., Noviar H., Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan *crackers*. *JOM Faperta UR* vol. 4(1):1-12.
- Astawan M. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan M., Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat Dengan Makanan Berserat*. Surakarta: Tiga Serangkai
- Astuti S., Suharyono A. S., ST Aisah A. 2019. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* vol. 19(3): 232-243.
- Augustyn H. G., Helen C. D. T., Matheos D. 2017. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit MOCAF. *Agritekno* vol. 6(2): 52-58
- Audu S. S., Aremu M. O. 2011. Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *PJN* vol. 10(11):1069-1075.
- Azaripour A., Hajar A. 2020. Effect of type and amount of modified corn starches on qualitative properties of low-protein biscuits for phenylketonuria. *Food Science Nutrition* vol. 8(1):281-290.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Statistik Produksi Hortikultura*. Jakarta (ID): Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Data Produksi Padi, Jagung dan Kedelai tahun 2020. *Berita Resmi Statistik*.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Data Konsumsi Biskuit perkapita Tahun 2020. *Berita Resmi Statistik*.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesian Agency for Agricultural Research and Development. 2019. *Kelor si daun mini yang kaya gizi*. Kementerian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian
- Balittro A. 2014. Umbi garut sebagai alternatif pengganti terigu untuk individual autistik. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* vol.20 (2): 1-32.
- Belitz, H-D. (2008). *Food Chemistry*. Zambia: Springer-Verlag.

- Bell D., Weaver. 2002. *Commercial Chicken Meat and Egg*. Kluwer Academic Publishers, New York.
- Benedé S., Molina E. 2020. Chicken Egg Proteins and Derived Peptides with Antioxidant Properties. *Foods* vol.9(6):735-751.
- Campbell L., Raikos V., Euston S.R.2003. Modification of functional properties of egg-white proteins. *Nahrung Food* vol. 47:369–376
- Campden BRI. 2021. Eggs: just how crucial are they in baked goods?. *Food and Drink Innovation*.
- Carcelli A., Erica M., Agoura D., Elena V. 2020. Probing the functionality of physically modified corn flour as clean label thickening agent with a multiscale characterization. *Foods* vol. 9 (1105):1-17
- Chaiyasit W., Brannan R. G., Chareonsuk D., Chanasattru W. 2019. Comparison of physicochemical and functional properties of chicken and duck egg albumens. *Brazilian Journal of Poultry Science* vol. (21): 1–10.
- Cui S. W., Liu Q., Xie S. X. 2005. *Starch Modifications and Applications. Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties, and Applications*. CRC Press. Francis
- Chugh B., Gurmukh S., Kumbhar B. K. 2013. Studies on the optimization and stability of low-fat biscuit using carbohydrate-based fat replacers. *International Journal of Food Properties* vol. 18(7): 1446-1459.
- De Garmo E. P., Sullivan W. G., Candra C. R. 1984. *Engineering Economy. 7th edition*. Mc Millan Publ. Co. New York.
- Djamil R. 2009. Penapisan fitokimia, uji bslt, dan uji antioksidan ekstrak metanol beberapa spesies papilionaceae. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Infonesia* vol. 7(2): 65-71.
- Doaa B. F., Salem R. H., Almashad A. A., Barakat E. H. 2021. Quality assurance of functional biscuits produced from red kidney beans flour. *Archives of Agriculture Sciences Journal* vol. 4(3): 251-264.
- Ekafitri R. 2018. Pati resisten pada beras : jenis, metode peningkatan, efek untuk kesehatan, dan aplikasinya. *Pangan* vol.26(3):55–70.
- Fajar O.S. 2013. *Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina da Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. Skripsi. Bogor. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Faridah D. N. 2011. Perubahan Karakteristik Kristalin Pati Garut (*maranta arundinaceae L.*) dalam Pengembangan Pati Tesisten Tipe III. In *Thesis*.

- Fathonah S., Rosidah, Bethari A., Siti, H. 2020. The formulation of alternative gluten-free mung bean biscuits. *J. Phys:Conf Ser* vol. 1444.
- Fellows, J. P. 2009. *Food processing technology: principles and practice*. Elsevier
- Fridata, Ivan, G., Sinung Pratama L. M., Ekawati, Purwijatiningsih. 2014. *Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- 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. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Gopalakrishnan L., Kruthi D., Devarai S. 2016. "Moringa oleifera : a review on nutritive importance and its medicinal application.". *Food Science and Human Wellness* vol. 5(2):49–56.
- Goubgou M., Laurencia T. S. O., Fabrice B., Hagretou L. S., Yves T., Aly, S. 2021. Biscuits: a Systematic Review and Meta-analysis of Improving the Nutritional Quality and Health Benefits. *Food Prod Process and Nutrition* vol. 3(1): 1-18
- Guha S., Kaustav M., Yoshinori M., 2018. *Egg Proteins*. Elsevier Inc. USA
- Gujral N., Freeman H. J., Thomson A. B. R. 2012. Celiac disease : prevalence, diagnosis, pathogenesis and treatment. *World Journal of Gastroenterology* vol. 18 (42): 6036–6059.
- Gusman I. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Harahap A. O. 2019. Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Tepung Bit Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Gizi, Medan.
- Hardiyanti. 2016. *Pengaruh substitusi tepung jagung (zea mays l) dalam pembuatan cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* vol. 2(1): 123-128.
- Hariwan P. 2016. Analisis pengaruh customer experience terhadap minat beli ulang pada wiki koffie bandung. *E-Proceeding of Management* vol. 3(1), 647–654.
- Harmani S. A., Cahyanto M. N., Pranoto Y. 2016. Potensi spaghetini komposit semolina durum-pati ganyong dalam pembentukan *short chain fatty acid* dan asam laktat pada fermentasi menggunakan mikroflora feses manusia. *Jurnal Agritech* vol. 36(2): 189–195
- He R., Li S., Zhao G., Zhai L., Qin P., Yang L. 2023. starch modification with molecular transformation, physicochemical characteristics, and industrial usability: a state-of-the-art review. *Polymers* vol.15(2935): 1-24.

- Heluq D. Z., Mundiastuti L. 2018. Daya terima dan zat gizi pancake substitusi kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai alternatif jajanan anak sekolah. *Media Gizi Indonesia* vol. 13(2), 133–140.
- Hervidea R., Ai K. 2021. Pengaruh Penambahan daun kelor pada aktivitas antioksidan, total fenolik dan organoleptik pada pengembangan produk *gracilaria sp.* sebagai alternatif imun booster di masa pandemi covid-19. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal* vol. 12(1), 1-8.
- Imanningsih N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Panel Gizi Makan* vol. 35 (1):13-22.
- Inglett G. E. 1987. *Kernel, Structure Composition and Quality ed. Corn: Culture. Processing and Products.* Avi Publishing Company, Westport.
- Iferamuna A., Asmar Y., Yuliana. 2019. Formulasi biskuit berbasis tepung jagung sebagai alternatif camilan bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* vol. 8(2): 221-226.
- Irawati L. 2021. Penggunaan putih telur ayam sebagai pengganti bovin serum albumin (bsa) pada praktikum penetapan protein metode lowry. *Prosiding 5th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*
- Ismail N. M., Yoyanda B., Rahmiyati K. 2023. Pengaruh perbandingan tepung talas dan tepung tapioka terhadap karakteristik kimia dan organoleptik biskuit bebas gluten. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* vol. 5(1): 32-44.
- 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* vol. 18(1): 51-57.
- Karneta R., Rejo A., Priyanto G., Pambayun R. 2014. Profil gelatinisasi formula pempek "lenjer." *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* vol. 25(1), 13–22.
- Khotimah K., Oktavianisa R., Rizka, M., Indrati, K. 2023. Pengaruh penambahan tepung kacang merah dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var ayumurasaki*) terhadap sifat fisik, sensoris serta kimia *chewy cookies*. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology* vol. 2(1): 54-62
- Kiin-Kabari D. B., Giami S. Y. 2015. Physicochemical properties and in-vitro protein digestibility of non-wheat cookies prepared from plantain flour and bambara groundnut protein concentrate. *Journal of Food Research* vol. 4:78-86.
- King'ori A. M. 2012. Uses of poultry egg: egg albumen and egg yolk. *Journal of Poultry Science* vol. 5 (2): 9-13

- Kovacs-Nolan J., Phillips M., Mine Y. 2005. Advances in the value of egg and egg components for human health. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* vol. 53: 8421- 8431.
- Kristiani S., Toekidjo, Setyastuti P. 2014. Kualitas benih tiga aksesori kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) pada tiga umur panen. *Vegetatika* vol. 3(3): 63-77.
- Kristin D. P. 2014. Analisis Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol pada Sereal, Umbi, dan Kacang. *Skripsi*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar F. 2010. *Kimia Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- 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* vol. 2(2) :77-85
- Landeng P. J., Suryanto E., Momuat L. I. 2017. komposisi proksimat dan potensi antioksidan dari biji jagung manado kuning (*zea mays* L.). *Chemistry Progress* vol. 10: 36-44.
- Ladamay N. A., Sudarminto S. Y. 2014. Pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan foodbars (kajian rasio tapioka : tepung kacang hijau dan proporsi cmc). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol.2(1): 67-78.
- Lopez M. J., Mohiuddin S. S. 2020. *Biochemistry, Essential Amino Acids*. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing
- Lu Y., Wang Y. L., Gao S. H., Wang G. K., Yan C. L., Chen D. J. 2009. Interaction of quercetin with ovalbumin: spectroscopic and molecular modeling studies. *Journal of Luminescence* vol. 129: 1048-1054.
- Mangan Y. 2009. *Solusi Sehat Mencegah dan Mengatasi Kanker*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Manoppo S. 2012. Studi pembuatan *crackers* dengan sukun (*artocarpus communis*) prigelatinisasi. Skripsi Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Marta H., Tensiska. 2016. Kajian sifat fisikokimia tepung jagung pra-gelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan. *Jurnal Penelitian Pangan* vol.1 (1): 14-21
- Mayasari R. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah Pratanak (Phaseolus vulgaris L.)*. Program Teknologi Pangan Fakultas Teknik Pasundan Bandung.

- Molyneux P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (dpph) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology* vol. 26(2):211-219.
- Mulza P. D., Ratnawulan, Gusnedi. 2013. Uji kualitas telur ayam ras terhadap lamanya penyimpanan berdasarkan sifat listrik. *Jurnal Pillar of Physics* vol. 1 : 111-120.
- Nahariah, Anang M. L., Effendi A., Antonius H., Priyo B., Yoyok B. P. 2014. Endogenous antioxidant activity in the egg whites of various types of local poultry eggs in south sulawesi, indonesia. *International Journal of Poultry Science* vol. 13(1): 21-25.
- Nakai S. W., Modler. 2000. *Food Protein Processing Applications*. Whey- VHC, Inc. Ottawa.
- Novi A. C., Elly N. S., Nurud D. 2017. *Aneka Olahan Kacang-Kacangan MPASI*. Modul. Universitas Jember.
- Nurismanto R., Ulya S., Ana T. S. 2017. Aktivitas antioksidan komponen fungsional tepung daun kelor (*moringa oleifera lam*). *Jurnal Teknologi Pangan Rekapangan* vol. 6(2).
- Nurlita H., Asyik N. 2017. Pengaruh penambahan tepung kacang merah (*plaseolus vulgaris l.*) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) terhadap penilaian organoleptik dan nilai gizi biskuit. *Sains dan Teknologi Pangan* vol. 2(3): 562-574.
- Orak H. H., Karamac M., Amarowicz. 2015. Antioxidant activity of phenolic compound of red bean. *Journal Oxidation Communications* vol. 38(1): 67-76.
- Pangastuti H. E., Affandi D. R., Ishartani D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* vol. 2(1): 20-29.
- Park P. J., Jung W. K., Nam K. S., Shahidi F., Kim S. K. 2001. Purification and characterization of antioxidative peptides from protein hydrolysate of lecithin-free egg yolk. *J. Am. Oil Chem. Soc.* vol. 78: 651–656.
- Permana R. A., Putri W. D. R. 2015. Pengaruh proporsi jagung dan kacang merah serta substitusi bekatul terhadap karakteristik fisik kimia flakes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* vol. 3(2): 734-742.
- Povilaityee V., Venskutonis, P. 2000. Antioxidative activity of purple peril (*perilla frutescens l.*), moldavian dragonhead (*dracocephalum moldavica l.*), and roman chamomile (*anthesis nobilis l.*) extracts in rapeseed oil. *Journal Of The American Oil Chemists' Society* vol.77.
- Qudsy S. P., Roifah F., Naintina L. 2018, Pengaruh penambahan kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*) terhadap daya terima dan kandungan zat besi (fe)

- biskuit untuk wanita hamil. *Journal of Holistic and Health Sciences* vol. 2(2): 49-55
- Randi L. W. 2018. *Digestive Diseases and Sciences: Hypervigilance to a Gluten-Free Diet and Decreased Quality of Life in Teenagers and Adults with Celiac Disease*. Springer Science & Business Media.
- Ratnayake W. S., Jackson D. S. 2006. Gelatinization and solubility of corn starch during heating in excess water: new insights. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* vol. 54: 3712-3716.
- Ratnawati L., Dewi D., Diki N. S. 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* vol. 251(1): 1-10.
- Rowe C. R., Shekey P. J., Weller P. J. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Fifth Edition*. London : Pharmaceutical Press.
- Roy M., Haque S., Das R., Sarker M. et al. 2020. Evaluation of physicochemical properties and antioxidant activity of wheat-red kidney bean biscuits. *World Journal of Engineering and Technology* vol. 8(4): 689-699.
- Rozali Z. F., Purwani E. Y., Iskandriati D., Palupi, Nurheni Sri D., Suhartono M. T. 2018. Potensi pati resisten beras sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Pangan* vol. 27(3), 215–224.
- Rubio F. A., Manuel J. R., Fransisco A., et al. 2006. Continous Production of Pregelatinized Corn Flours for Dairy-Based and Cereal-Based Foods. *Patent Application Publication*.
- Rukmawati E. 2017. Aktivitas Antioksidan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) yang difermentasi Oleh Ragi Tempe. *Skripsi*. Universitas Jember.
- Safitri I. D. 2018. Pengaruh Penambahan Bagian Telur dan Proporsi Telur Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Rempyek. Malang: Universitas Brawijaya malang.
- Sahagún M., Manuel G. 2018. Influence of protein source on characteristics and quality of gluten-free cookies. *J.Food Science Technology* vol. 55:4131-4138
- Sajilata M. G., Rekha S. S., Puspa R. K. 2006. Resistant starch a review. *J. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* vol. 5: 1-17.
- Samin A. A., Nurhayati B., Yuszda K. S. 2013. Penentuan kandungan denolik total dan aktivitas antioksidan dari rambut jagung (*zea mays l.*) yang tumbuh di daerah gorontalo. *Jurnal Sainstek* vol. 7(3):247-259
- Santoso A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.

- 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* vol. 9(3): 282-290.
- Setiarto R., Widhyastuti N. 2017. Pengaruh fermentasi bakteri asam laktat dan siklus pemanasan bertekanan-pendinginan terhadap kadar pati resisten tepung ubi jalar ungu (*ipomea batatas var ayamurasaki*) termodifikasi. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 26–35.
- 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 (3):224-231.
- Sharma M. M., Cortes-Cruz K. R., Ahren M., McMullen T. P., Brutnell S., Chopra. 2011. Identification of the Pr1 gene product complete the anthocyanin
- Siagian S. P. 2015. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Akarsa
- Siahaan B. F., Ni Made Y., I Desak, P. K. P. 2021. Pengaruh perbandingan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris. l*) dan tepung daun pegagan (*centella asiatica (l.) urban*) terhadap karakteristik *cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* vol. 10(3): 536-547.
- Sitohang K. A. K., Lubis Z., Lubis L. M. 2015. Pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu *cookies* sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* vol. 3(3): 308-315.
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI 01-2973-2011. Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Suarni, Widowati S. 2011. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Sugiyono, Pratiwi R., Faridah D. N. 2009. Modifikasi pati garut dengan perlakuan siklus pemanasan suhu tinggi-pendinginan untuk menghasilkan pati resisten tipe III. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* vol. 20 (1), 17-24.
- Suhaling S. 2010. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Metode DPPH". *Undergraduate (S1) thesis*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Suloi A. N. F. 2019. Potential resisten starch prepared by banana – a review. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks* vol.2(1), 92-96.
- Sun J., Chu Y., Wu X., Hai R., Liu. 2002. Antioxidant and antiproliferative activities of common fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* vol. 50: 7449–7454.

- Sunarti. 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. UGM Press: Yogyakarta.
- Susanty, Naufal A. R., Alfian C., Sri A. Y. 2019. aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai zat tambahan pembuatan *moisturizer*. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2019*. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Susilawati B. S., Husain S., Ratnawaty F. 2018. Pengaruh modifikasi tepung jagung pra-gelatinisasi terhadap kualitas *cookies*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* vol. 4: 27-48.
- Tambunan B. Y., Ginting S., Lubis L. M. 2017. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu bubuk bumbu sate padang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* vol.5 (2): 258-266.
- The BC Cook Articulation Committee. 2015. *Modern Pastry and Plated Dessert Techniques*. Victoria, B.C.: BCcampus
- Tilong A.D. 2012. *Ternyata, Kelor Penakluk Diabetes*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Tjong A., Youla A. A., Diana S. P. Kandungan antioksidan pada daun kelor (*moringa oleifera*) dan potensi sebagai penurun kadar kolesterol darah. *eBiomedik* vol. 9(2): 248-254.
- Triwitono P., Marsono Y., Murdiati A., Marseno D. W. 2017. Isolasi dan karakterisasi sifat pati kacang hijau (*vigna radiata l.*). *Agritech* vol. 37(2).
- Tutik, I Nyoman A. D., Vida E. 2018. Identifikasi dan perbandingan aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor pada variasi pelarut dengan metode dpph. *Jurnal Farmasi Malahayati* vol. 1(2):80-87.
- Utama R. P. 2021. Pembuatan cookies dengan bubuk daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai sumber antioksidan alami. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Utami P., Puspaningtyas D. E. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Wadchararat C., Thongngam M., Naivikul O. 2008. *Characterization of pregelatinized and heat moisture treated rice flours*.
- Willem K. L., Wisaniyasa N. W., Sri Wiadnyani A. 2018. Perbedaan karakteristik kimia dan daya cerna pati tepung jagung dan tepung kecambah jagung (*zea mays l.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* vol. 7(1).
- Wu J., Acero-Lopez A. 2011. Ovotransferrin: Structure, bioactives, and preparation. *Food Research International* vol. 46: 480-487.

- Yousif E. I., M. G. E. Gadallah, Afaf M. S. 2012. Physico-chemical and rheological properties of modified corn starches and its effect on noodle quality. *Annals of Agricultural Sciences* vol. 57(1): 19-27.
- Yuliani, Angga A. A., Melissa S., Riza T. 2022. Uji organoleptik dan kandungan nutrisi biskuit dengan bahan fortifikasi tepung kelor (*moringa oleifera*) untuk penanganan *stunting*. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan AGRIVET* vol. 10(1): 159-168.
- Yuwono S. S., Susanto T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Zakaria. 2012. Penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita. *Media Gizi Pangan* vol. 13(1)
- Zahruniya Z. 2014. *Optimasi Pembuatan Pati Resisten Tipe III dari Pati Singkong (Manihot esculenta Crantz)*. Institut Pertanian Bogor.
- Zhao, Y., Du, S.K. Wang, H., Cai, M. 2014. In vitro antioxidant activity of extracts from common legumes. *Food Chemistry* vol. 152: 462-466.