

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., Kusnandar F. dan Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta : Dian Rakyat
- Anggraeni Y., Windarti W.S., Praptiningsih Y. 2013. Karakteristik Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Gayam (*Inocarpus edulis Forts*). Jurnal Ilmiah 12 (2):23-26. Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- [AOAC]. 2005. *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington D.C
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang AVI Publishing Co., Inc
- Astuti, S., S., S. A. dan Anayuka, S. A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan
- Badan Standardisasi Nasional. 2005. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI No. 01-7111.2-2005. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Behall, K.M. and J. Hallfrisch. 2002. *Plasma glucoce and insulin reduction after consumption of bread varying in amylase content*. Eur. J. Clin. Nutr. 56 (9):913-920.
- Cakrawati, Dewi dan Mustika. 2011. Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan. Bandung : Alfabeta Bandung
- Claudia, dkk. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3 (4).
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan dan J.R Canada. 1998. *Engineering Economy*. 7th Edition . New York: Mac Millan Publ Co (2)
- Deddy Muchtadi. 2010. Teknik Evaluasi Nilai cerna Protein. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 24 (1). Bandung: Alfabeta.
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan *Cookies* dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Sebagai Makanan Pendamping-ASI (MP-ASI). [Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Elizabeth, R. 2017. Revitalisasi Industri Produk Olahan dan Pemberdayaan Lembaga Kemitraan Mendukung Peningkatan Pemasaran, Daya Saing dan Kesejahteraan Petani Pisang. *UNES Journal of Scientech Research*, 2(1), 01-17.
- Endah Wulandari, Zaida, Devi Ariska. 2022. Kajian Daya Cerna Pati *Cookies* Tepung Kecambah Sorgum (*Sorghum bicolor [L.] Moench*) dengan Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguicula L.*).
- Enggarini, P. P. 2015. Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*) Varietas Jago. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Erni N., Kadirman K., dan Fadilah R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidik. Teknologi Pertanian* 1 (1).
- Ertas, N. 2011. *The Effects of Aqueous Processing on Some Physical and Nutritional Properties of Common Bean (Phaseolus vulgaris L.)*. *International Journal of Health and Nutrition* 2(1); 21-27.
- Estiasih, T., Ahmadi., Erliana G. dan Deny K. 2013. Optimasi Rendemen Ekstraksi Lesitin dari Minyak Kedelai Varietas Anjasmoro dengan *Water Degumming*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24 (1).
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas *Cookies*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk *Cookies (Choco Cookies, Brownies* sukun dan *Fruit Pudding Brownies)*. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fellows, A.P. 2000. *Food Procession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed.
- Florence Ong, Anna Ingani W., Ch. Yayuk T., 2015. Pengaruh Proporsi Margarin dan *Puree* Pisang Ambon Sebagai *Fat Mimetic* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Reduced Fat Steamed Brownies*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala. Surabaya.
- Hanastiti, W. R. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan Tepung Kacang Merah Terhadap kadar Protein, Kadar Serat dan Daya Terima Cake. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Hariawan., Kamaluddin., dan Wahyono, U. 2016. Pengaruh Model Pembelajaran *Creative Problem Solving* Terhadap Kemampuan Memecahkan Masalah Fisika pada Siswa Kelas XI SMA Negeri 4 Palu. *Jurnal Pendidikan Fisika Tadulako*, 1(2): 4
- Hazizah Harzau, Teti Estiasih. 2013. Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi Putih : Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 1 (1): 138-147

- Hill Sandra E *et al*, *Effect Types On The Structural And Tekstural Properties Of Dorgh Ans Semi Sweet Biscuit*. 2014. *Journal Food Sci Tecnologi*, vol 51 (9). Hal 1998-2005 India
- Hui, Y.H. 1992. *Dictionary Of Food Science And Technology*. New York: Wiley And Sons Inc.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Banjarmasin. Lambung Mangkurat. University Press.
- Idayanti, D. 2018. *Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi*. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indiyah, S.U. 1992. *Bahan Ajaran : Pengolahan Roti*. Yogyakarta: UGM
- Kumar, N., Ved, A, Yadav, R.R and Prakash, O. 2021. *A Comprehensive Review on Phytochemical, Nutritional, and Therapeutic Importance of Musa acuminata*. *International Journal of Current Research and Review* 13(9): 114-124.
- Kusnandar, F., 2011, *Kimia Pangan Komponen Makro*, Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumaningrum, Margi. 2013. *Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Karakteristik dan Daya Terima Chicken Nugget*. [Skripsi]. Fakultas Perternakan dan Pertanian, Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Larasati. 2011. *Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Pati Garut (Maranta arundinaceae L.) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 5: 112-118
- Mahmudah. N. S., Amanto. B. S., dan Widowati. E. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Biskuits Pisang Kepok Samarinda (Musa paradisiaca balbisiana) dengan Substitusi Pati Garut*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian X* (1).
- Manimaran, M. 2013. *Pengaruh Sumber Daya Hara Pertanian dan Penyediaan Pupuk Fosfor (P) Anorganik Terhadap Produksi Jagung Bermutu Tinggi*. *Jurnal Sereal dan Minyak sayur*. Vol. 5(1): 6- 8
- Mankotia, K. dan R. Modgil. 2003. *Effect of Soaking, Sprouting, and Cooking on Physicochemical Properties of Moth Bean (Vigna aconitifolia)*. *menJ. Hum. Ecol.*, 14(4): 297-299.
- Manopo, S. 2012. *Studi Pembuatan Crakcers dengan Sukun (Artocarpus Commis) Prigelatinisasi*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar
- Manley, D.J.R. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies* Third Edition. England : Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC.
- Manullang, M., M. K. Theresia, dan H.E. Irianto. 1995. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka Sodium Tripolisphospat Terhadap Mutu dan Daya Awet Kamaboga Ikan Pari Kelapa*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. 6(2):21-26

- Matz, S. A., dan Matz T. D. 1978, *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport Connecticut.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering 2nd Ed*. Connecticut: The AVI Publishing Co., Inc. Westport Connecticut
- Mufida, L., Widyaningsih, T. D., & Maligan, J. M. 2015. Prinsip Dasar Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Untuk Bayi 6–24 Bulan: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Murni, T. Herawati, N. Rahmayuni. 2014. Evaluasi Mutu Kukis yang Disubstitusikan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Berbasis Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (*Acetes erythraeus*). *JOM*. 1(1)
- Nuraidah. 2013. Studi Pembuatan Daging Tiruan dari Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru
- Ningrum, Marlinda Retno Budya. 2012. Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. [Skripsi]. Fakultas Teknik. UNY: Yogyakarta
- 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.* 28-33: 18(1)
- Noor, Z. 2007. Perilaku Selulase Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007), ISSN : 1978 ± 9777. Yogyakarta
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurani, S. dan Sudarminto S. Y. 2014. Pemanfaatann Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (2): 50-58
- Nur Ilaika Zulfa, Ninik Rustanti. 2013. Nilai Cerna Protein *In Vitro* dan Organoleptik MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Kedelai, Pati Garut dan Tepung Ubi Jalar Kuning. [Skripsi]. Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurhasanah, N., Rachmawati, D. A., & Sutejo, I. R. 2021. *Severe Deficit in Energy and Protein Intake Correlates with Stunting among Children Aged 12-24 Months in Plerean Sumberjambe Jember*. *Journal of Agromedicine and Medical Sciences*, 7(2): 116-120.
- Nurhidayati, 2011. Kontribusi MP – ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A. Universitas Diponegoro, Semarang.

- Nurwiah, P., & Taamu, H. 2017. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemberian MP-ASI pada Bayi sebelum Usia 6 Bulan di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Poasia Kota Kendari. [Skripsi]. Poltekkes Kemenkes Kendari
- Pandi, E. 2012. Panduan Lengkap Makanan Balita. Penebar PLUS+ : Jakarta.
- Pangastuti, H.A., R.A. Dian, I. Dwi. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. Jurnal Teknosains Pangan. 2 (1): 20-29.
- Pramesti, R. D., Dwiloka, B. D., Setiani, B. E. 2019. Pengaruh Penggunaan Bekatul Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Lemak, Dan Sifat Organoleptik Nugget Belut (*Monopterus albus* Zuiew). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 3(2): 253–258
- Pratiwi, M.A. 2008. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor
- 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)
- Puspitasari, D. 2015. Karakteristik Biskuit Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus communis* Forst) yang Diperkaya dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* Linn Merril). [Skripsi]. Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Rauf R., Sarbini D., Rahmatika N. A., 2015, Penentuan Jumlah Air yang Berbeda Terhadap Sifat Viskoelastisitas Adonan yang Terbuat dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong, *Laporan Penelitian Reguler Kompetitif*, LPPM UMS, Surakarta.
- Richana, N dan Sunarti T.C. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. Jurnal Pascapanen 1(1).
- Rikhardo Atmaka Permana, Widya Dwi R. P. 2015. Pengaruh Proporsi Jagung dan Kacang Merah serta Substitusi Bekatul Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Flakes. Jurnal Pangan dan Agroindustri, vol. 3 (2): 734-742
- Rini, A. K. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil (CMC) dan gum arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota* L.) varietas Selo dan varietas Tawangmangu. Jurnal Teknosains Pangan, volume 1 (1) : 1-40.
- Riyanti Ekafitri, Achmad Sarifudin, dan Diki Nanang Surahman. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis-Pisang. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI. Subang
- Sajilata M.G., R.S. Singhal, dan Kulkarni P.R.. 2006. *Resistant starch a review*. Comp Rev Food Sci Food F 5: 1-17.

- Sebranek, J. 2009. Bahan-bahan di dalam produk daging. *Properties, Functionally and Applications*. New York : Springer Science
- Siagian., dan Eva, J.D. 2007. Evaluasi Perhitungan PPh 21 Karyawan Pada kantor Direksi PT. Perkebunan Nusantara X (Persero) Surabaya. [Skripsi]. Fakultas Ekonomi. Universitas Kristen Petra Surabaya.
- 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*, 3 (3): 308-315
- Suarni, S. 2005. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*cookies*). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 28 (2): 63-71.
- Suciati, G., Karsiwi, R. R. M., & Gusnadi, D. 2020. Biskuit Berbasis Ikan Patin sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. *eProceedings of Applied Science*, 6 (2).
- Suryani I., Ardiningsih P., dan Wibowo M.A..2018. Formulasi Cookies Tersubstitusi Bekatul Inpara (*Oryza Sativa L*) dan Ketan Putih (*Oryza Sativa Glutinosa*) Serta Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7 (4): 75-82.
- Sutomo, Budi. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta: Kriya Pustaka
- Tantan Widianara. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro, 5 (2).
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2): 66-73.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta
- Verawati., Ruaida., Wirnelis Syarif. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit Pie. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negri Padang.
- Waryana. 2010. Gizi Reproduksi. Pustaka Rahima : Yogyakarta.
- Weni Mulyani Asfi, Noviar H. dan Yelmira Z. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan Crackers. *Jurnal Faperta UR*. Vol 4 (1): 1-12
- Widyasitoresmi, H. S. 2010. Formulasi dan Karakterisasi Flake Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wills, R. B. H., Lim, J. S. K., & Greenfield, H. 1984. Perubahan Komposisi Kimia Pisang Cavendish (*Musa Acuminata*) Selama Pemasangan. *Jurnal Bioteknologi Pangan*, 69-77: 8(2)
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., & Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (4).
- Yap, M., Fernando, W. M. A. D. B., Brennan, C. S., Jayasena, V., & Coorey, R. 2017. Pengaruh Kematangan Pisang terhadap Indeks Kualitas Produksi *Puree*. *LWT- Teknologi Pangan*, 10-18:80.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (3).
- Yasni, W., Ansharullah dan Nur A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Kue Karasi. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3 (6).
- Yulia Lalita P., 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Biskuit Sereal Non Gluten Dengan Penggunaan Jenis Lemak yang Berbeda. [Skripsi]. *Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang*
- Yuliatmoko, W. 2012. Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 13 (2).
- Zhang, P., Whistler, R.L., BeMiller, J.N., & Hamaker, B.R. 2005. Review Pati Pisang : Produksi, Sifat Fisikokimia dan Kecernaan. *Carbohydrate Polymers*, 443-458: 59(4).