

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, D. Y., Yuwono, S. S., & Istianah, N. (2018). Penjernihan Nira Tebu dan Nira Sorgum Menggunakan Proses Sentrifugasi dengan Penambahan Adsorben. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 54-66.
- Alvionita, V., Angkasa, D., & Wijaya, H. (n.d.). Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit dengan Tambahan Sari Kurma.
- Arifah, E. Z. (2023). *Optimasi Pengolahan Biskuit dari Tepung Buah Lindur dan Tepung Mocaf dengan Pemanis Stevia dan Sirup Fruktosa menggunakan Response Surface Methodology*. Surabaya: Fakultas Teknik, UPN Veteran Jawa Timur.
- Bakti, C. P. (2012). *Optimasi Produksi Enzim Selulase dari Bacillus sp. BPPT CC RK2 dengan Variasi pH dan Suhu Menggunakan Response Surface Methodology*. Skripsi. Depok: Fakultas Teknik Universitas Indonesia.
- Becket, N. S., Peters, R., & Fletcher, A. T. (2008). *Treatment Hypertension in Patients 80 Years of Age or Older*. England.
- BPOM RI. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Briawan, D., Adrianto, Y., Hernawati, D., Syamsir, E., & Aries, M. (2012). Konsumsi Pangan, Bioavailabilitas Zat Besi dan Status Anemia Siswi di Kabupaten Bogor. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian Institut Pertanian Bogor 2012. Buku 1 Bidang Pangan Bidang Biologi dan Kesehatan* (pp. 219-230). Bogor: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor.
- Briawan, D., Adrianto, Y., Hernawati, D., Syamsir, E., & Aries, M. (2012). Konsumsi Pangan, Bioavailabilitas Zat Besi dan Status Anemia Siswi di Kabupaten Bogor. *Prosiding Semhas IPB*.
- BSN. (2011). *(SNI 2973-2011) Biskuit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buxton, R. (2007). *Design Expert 7*. Mathematics Learning Support Centre.
- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Calorie Control Council (CCC). (2006). *Sweet Choices*. Retrieved from Question & Answers about Sweeteners in Low-Calorie Foods and Beverages: <http://www.caloriecontrol.org/>
- Choirunnisa, H., Waluyo, R., & Surtanto. (2019). Pengaruh Asupan Tinggi Fruktosa terhadap Komplikasi Nefropati Diabetik pada Penderita Diabetes Melitus. *Medula* 9(2), 314-322.

- Claudia, R., Teti, E., Dian, W. N., & Endrika, W. (2015). Pengembangan Biskuit dari tepung Ubi Jalar Orange (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4), 1589-1595.
- Cochran, W. G., & Cox, G. M. (1957). *Experimental Design*. New York: John Wiley and Sons Ltd.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). *Daftar Kandungan Gizi Bahan Makanan (DKGBM)*. Jakarta: Departemen Kesehatan
- Eisenreich, A., Gurtler, R., & Schafer, B. (2020). Heating of Food Containing Sucralose Might Result in the Generation of Potentially Toxic Chlorinated Compounds. *Food Chemistry* 321, 1-8.
- Engelen, A. (2015). Optimasi Proses dan Formulasi pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu. *Jtech* (1), 40-47.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid 1-3*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Faulina, R., Andari, S., & Anggraeni, D. (2011). *Response Surface Methodology (RSM) dan Aplikasinya*. Surabaya: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Febrianti, F. (2010). *Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif, dan Aktivitas Antioksidan Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Fitri, M. (2007). *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Fitriyono, A. (2014). Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Vegetable leather brokoli (*Brasica oleracea* var Italia) dengan Substitusi Inulin. *Journal of Nutrition College* 3, 784-790.
- Friska, T. (2002). *Addition of Spinach (*Amaranthus Tricolor* L.), Sawi (*Bassica juncea*, L.) and Carrot (*Daucus carota* L.) on Making High Crackers of Food Fiber*. Essay. Bogor: Department of Community Nutrition and Family Resources. IPB Bogor.

- Gigih, A. (2008). *Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang dan Tepung Kacang Hijau menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hamsah. (2013). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (Sonneratia caseolaris)*. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Hanawati, R. F. (2011). *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. Laporan Tugas Akhir*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi* 4(8), 53-54.
- Harwinto, F. (2019). *The Effect of Soy Flour and Sucralose Sweetener Substitution on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Sweet Martabak Crust*.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, N. L., & Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(2), 107-113.
- Hoerudin. (2012). Indeks Glikemik Buah dan Implikasinya Dalam Pengendalian Kadar Glukosa Darah. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(2), 80-98.
- Ighfar, A. (2012). *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu terhadap Pembuatan Biskuit*. Makassar: Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Jariyah. (2019). *Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Jariyah. (2019). *Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Jariyah. (2023). *Aplikasi Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) untuk Produk Pangan*. Malang: Unisma Press.
- Jariyah, & Nurismanto, R. (2016). Penerapan Teknologi Pengolahan Tepung Buah Mangrove Jenis Pedada (Sonneratia caseolaris) Pada Kelompok Tani Mangrove di Wonorejo Timur Surabaya. *JURNAL REKAPANGAN* 11(2), 1-6.
- Jariyah, Azkiyah, L., Widjanarko, S. B., Estiasih, T., Yuwono, S. S., & Yunianta. (2013). Hypocholesterolemic Effect of Pedada (Sonneratia caseolaris) Fruit

- Flour in Wistar Rats. *International Journal of PharmTech Research* 5(4), 1619-1627.
- Jariyah, Susiloningsih, K., & Nilasari. (2018). Glycemic Index Biscuits Formulation of Pedada Flour (*Sonneratia caseolaris*) with Tubers Starch. *Journal of Physics: Conf. Series* 953, 1-6.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yunianta, Estiasih, T., & Sopade, P. A. (2014). Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (*Sonneratia caseolaris*) and Starches. *International Food Research Journal* 21(6), 2161-2167.
- Johnson, R. J., Perez-Posa, S. E., Sautin, Y. Y., Manitius, J., Lozada, L. G., & Feig, D. I. (2009). Hypothesis: Could excessive fructose intake and uric acid cause type 2 diabetes. *Endocr Rev* 30(1), 16-96.
- Keshani, S., Chuah, A. L., Nourouzi, M. M., Russly, A. R., & Jamilah, B. (2010). Optimization of concentration process on pomelo fruit juice using response surface methodology (RSM). *International Food Research Journal* 17, 733-742.
- Khuri Al, M. S. (2010). Response Surface Methodology. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Computational Statistics* 2(2), 128-149.
- Koch, M. (2006). *MARlene Koch's Sensational Splenda Recipes Over 375 Recipes Low in Sugar, Fat, and Calories*. United States of America: M. Evans.
- Made, R. N., Wrasiasi, L. P., & Triani, I. L. (2022). Karakteristik Teh Hitam La Vie En Rose Produksi PT Bali Cahaya Amerta Pada Perlakuan Suhu Penyeduhan dan Takaran Saji. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 10(3), 332-341.
- Mangkusubroto, K., & Listiani. (1987). *Analisis Keputusan Oleh Manajemen Usaha Proyek*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Manley, D. J. (2000). *Technology Biscuits, Cookie, and Crackers. Third Edition*. Woodhead Publishing Limited Cambridge.
- Manohar, R. S., & Haridas, R. (1999). Effect of Emulsifiers, Fat Level and Type On the Rheological Characteristics of Biscuit Dough and Quality of Biscuits. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 79, 1223-1231.
- Marta, H., Widyasanti, A., & Sukarti, T. (2007). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Jawa Barat: Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Padjajaran.
- Matz, S. A., & T., D. M. (1978). *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Meriatna, Afriani, R., Maulinda, L., Suryati, & Zulmiardi. (2021). Optimasi Adsorpsi Ion Pb<sup>2+</sup> Menggunakan Karbon Aktif Sekam Padi Pada Fixed Bed Column

- Dengan Pendekatan RSM (Response Surface Methodology). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 10:1, 100-110.
- Misnadiarly. (2006). *Diabetes Mellitus: Gangren, Ulcer, Infeksi. Mengenal Gejala, Menanggulangi, dan Mencegah Komplikasi. Ed 1.* Jakarta: Pustaka Obor.
- Montgomery, D. C. (2001). *Design and Analysis of Experiments.* New York: John Wiley and Sons.
- Montgomery, D. C. (2005). *Introduction to Statistical Quality Control, 4th Edition.* New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. (2004). *Membuat Aneka Roti.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ni'mah, N. B., Suryani, C. L., & Setyowati, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Sukralosa terhadap Sifat Kimia Bubur Beras Instan Tepung Pandan (*PandanusamaryllifoliusRoxb.*). *Seminar Nasional "Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan"*, 134-141.
- Nova, I. T., Kurtini, & V., W. (2014). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras pada Fase Produksi Pertama. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 2(2), 16-21.
- Nurrachmi, I., Galib, M., Yoswaty, D., Amin, B., Ramadhan, R., Al Haura, S. R., . . . Hafizh, M. (2020). Pemberdayaan Kelompok PKK dan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) di Desa Sepahat, Kecamatan Bandar Laksamana, Kabupaten Bengkalis. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 2(1), 56-62.
- Nylander, G., & Wang, Z. (2010). *Guidelines for Processing Emulsion-Based Foods. 2nd Ed.* USA.
- Parker, S. M., Nwosu, & Veronica, S. (2010). *High Fructose Corn Syrup: Production, Uses and Public Health Concerns.* USA: Department of Biology, College of Science and Technology. North Carolina Central University.
- Passos, M. A., Moreira, C. F., Pacheco, M. B., Takase, I., Lopes, M. M., Valente, M., & V. L. (2013). Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology, Campinas* 33(2), 323-3331.
- Pepin, A., Kimber, L. S., & Pascal, I. (2019). Are Fruit Juices Healthier Than Sugar-Sweetened Beverages? *Nutrients* 11(1006), 1-16.
- Prahastuti, S. 2011. Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia. *JKM* 10(2), 173-189.
- Rahman, R., Pato, U., & Harun, N. (2016). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonnerartia caseolaris*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam Pembuatan Fruit Leather. *JOM Faperta* 3(2), 1-15.

- Rahmawati, I., Fachri, B. A., Nurtsulutsiyah, Manurung, Y. H., Reza, M., Palupi, B., . . . Amini, H. W. (2022). Penerapan Response Surface Methodology dalam optimasi Kondisi Proses Ekstraksi Antosianin pada Limbah Kulit Kakao dengan Metode Maserasi Menggunakan Pelarut Etanol. *JC-T (Journal Cis-Trans)* 6(1), 24-31.
- Raissi, S., & Farsani, R. E. (2009). Statistical Process Optimization Through Multi-Response Surface Methodology. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 267-271.
- Rakhmi, I. N. (2013). *Optimasi Tingkat Hidrolisis Enzimatis Minyak Ikan untuk Produksi Omega-3 dengan Metode Respon Permukaan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. (2017). Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 1 (1), 11-16.
- Regina, G. (2012). *List of Food Glicemic Index, easy Way to Choose Healthy Food*. Jakarta: Swadaya.
- Respati, E., L., H., S., W., Sehusman, M., M., Y., S., & Rinawati. (2013). Buletin Konsumsi Pangan. *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian* 4(2), 1-56.
- Rimbawan, & Siagian, A. (2004). *Indeks Glikemik Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rippe, J. M. (2014). *Fructose, High Fructose Corn Syrup, Sucrose and Health*. Florida, USA: Humana Press.
- Rodero, A. B., Lucas, d. R., & Reinaldo, A. (2009). Toxicity of Sucralose in Humans: A Review. *International Journal of Morphology* 27(1), 239-242.
- Rusilanti. (2008). *Menu Sehat Untuk Pengidap Diabetes Mellitus*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Saillah, A., & Wijandi, S. (2003). *Pembuatan Roti dan Pasta*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Salim, E. (2007). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Saragih, D. M., Nurwantoro, & Bintoro, V. P. (2017). Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(3), 129-133.

- Sari, Y. M. (2017). Pengaruh Cookies Mocaf Yang Disubstitusi *Spirulina platensis* Terhadap Perubahan Kadar Glukosa Darah Secara In Vivo (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. T. (2014). Formulasi Biskuit Serta (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3), 224-231.
- Siagian. (1987). *Penelitian Operasional*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Silviani, D., Marliyati, S. A., Kustiyah, L. (2022). Pengaruh Pemanfaatan Tepung Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) dan Substitusi Gula terhadap Kandungan Gizi, Antioksidan dan Organoleptik Biskuit. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)* 17(1): 33-42.
- SNI. (1992). *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Steinert, R. E., Florian, F., Antonia, T., Jurgen, D., & Christoph, B. (2011). Effects of Carbohydrate Sugars and Artificial Sweeteners on Appetite and The Secretion of Gasrtointestinal Satiety Peptides . *British Journal of Nutrition* 105.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., & Fahmi, F. (2008). *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Sudirga, S. K. (2013). *Modul Kuliah Biokimia Karbohidrat*. Bali: Jurusan Biologi. Universitas Udayana.
- Sulistyo, S. T. (1992). *Produksi Sirup Fruktosa dari Inulin Umbi Dahlia dalam Reaktor Sinambung Unggun Berkemas Menggunakan Enzim Inulinase Imobil*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sunandar. (2001). *Mempelajari Cara Pemanfaatan Buah Nenas dalam Pembuatan Biskuit Crackers Berserat Tinggi*. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian IPB.
- Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Surya, D. A. (2013). *Pemanfaatan Pati Jahe Emprit (*Zingibier officinale var. Rubrum*) sebagai Bahan Pembuatan Cookies (Kajian Proporsi Pati Jahe dengan Pati Garut dan Penambahan Telur)*. Malang: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Susilowati, A., Isnijah, S., & Idiyanti, T. (2001). Susu Tempe: Kajian Proses dan Pembuatannya Secara Hidrolisis Enzimatik. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Semarang.
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor: Penerbit Arcan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Tanjung, Y. L., & Kusnadi, J. (2015). Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1), 11-22.
- Tanjung, Y. R., & Kusnadi, J. (2015). Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1), 11-22.
- Tjokroadikoesoemo, S. (1986). *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Trisnawati, N. W. (2015). Pemanfaatan Bekatul dan Tepung Labu King sebagai Bahan Keripik Simulasi Kaya Serat dan Antioksidan. *Disertasi Universitas Udayana*.
- Vail, G., Phillips, J., Rust, L., Griswold, R., & Justin, M. (1978). *Food*. 7th ed. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Vardeman, S. B., & Marcus, J. J. (1998). *Statistical Quality Assurance Methods for Engineers*. Illustrate: Wiley.
- Wanita, & Wisnu. (2012). *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1), 9-20.
- Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). Analisis Kadar Air, Tebal, Berat, dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 69-73.
- Wijayanti, D. R. (2020). *Indeks Glikemik Biskuit dari Tepung Mocaf dan Tepung Pedada (*Sonneratia caseolaris*) (Kajian Konsentrasi Sukralosa dan Sirup Fruktosa)*. Surabaya: Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur.
- Wijayanti, D. R. (2020). *Indeks Glikemik Biskuit dari Tepung Mocaf dan Tepung Pedada (*Sonneratia caseolaris*) (Kajian Konsentrasi Sukralosa dan Sirup Fruktosa)*. Surabaya: Fakultas Teknik. UPN Veteran Jawa Timur.
- Wilson, R. (2016). Developing Food Products for Consumers with Specific Dietary Needs. *Woodhead Publishing Series in Food Science; Technology and Nutrition*, 155-171.
- Wulandari, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2021). *Substitusi Gula Kelapa dengan Fruktosa terhadap Dendeng Daging Ayam Petelur Afkir Ditinjau dari Kadar Air, Aw, dan pH*. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Yunisa, A. D., & Havelly. (2013). *Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus Substilis* dan Waktu Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang*



*Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit*. Bandung: Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College* 2(4), 697-703.

Yuwono, S., & Susanto, T. (2001). *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: UNESA.

Zhang, Q., Ames, J. M., Smith, R. D., Baynes, J. W., Metz, T. O. 2009. A Perspective on the Maillard Reaction and the Analysis of Protein Glycation by Mass Spectrometry: Probing the Pathogenesis of Chronic Disease. *J. Proteome Res* 8(2): 754-769.