

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amaliafitri, A. 2010. Sukses Olah Sponge Cake Cantik. www.okefood.com/read/2010/02/10/304/302270/large. diakses pada tanggal 31 Maret 2016.
- Amalia, R. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Komposit Berbahan Dasar Beras, Ubi Jalar, Kentang, Kedelai, dan Xanthan Gum (Skripsi). Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2014. Analisis Pangan. Pengelolaan Data Analisis Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta. hlm 1-41.
- Apriliyanti, T. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas blackie*) dengan Variasi Proses Pengeringan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ariyani, S. 2015. Perbedaan Kualitas Kue Nastar Hasil Eksperimen dengan Bahan Dasar yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Gembili. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Atmadja, G.S. 2006. Pengembangan Produk Pangan berbahan Dasar Jagung Quality Protein Maize (*Zea mays L.*) dengan Menggunakan Teknologi Ekstrusi (Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Litbang Pertanian. 2012. Kacang Tanah : Sumber Pangan Sehat dan Menyehatkan. Sinar Tani. Edisi 21-27. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI. 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Desroiser, N.W. 2008. *The Technology of Food Preservation*, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga). Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dwi dan Prasetyo. 2014. Ubi-Umbian. <http://www.scribd.com/doc/175127316/UMBI-UMBIANdocx>. Diunduh pada tanggal 6 April 2014.
- Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Estiasih, T. 2013. Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi:pati jagung dan penambahan margarine. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1) : 138-147.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L*) Terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Farida, Anny. 2008. Patiseri. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 1 (1): 49-57.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Cookies (*Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies*). Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta. 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. Universitas katolik Soegijapranata. Semarang.
- Godam. 2012. Isi kandungan gizi gembili-komposisi nutrisi bahan makanan. [Online] Tersedia pada: [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan makanan](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungangizi-gembili-komposisi-nutrisi-bahan-makanan) [Diakses 23 Oktober 2016].
- Hastuti, A. Y. 2012. Aneka Cookies Favorit, Populer, Istimewa. Cetakan Pertama. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Herlina. 2012. Karakterisasi dan Aktivitas Hipolidemik serta Potensi Prebiotik Polisakarida Larut Air Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta. L.*) (Disertasi). Universitas Brawijaya, Malang.
- Irviani. L.I dan Nisa, F.C. 2015. Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (1): 215-225.
- Isnaini, C., dan S. A. Marliyati. 2015. Pemanfaatan Prebiotik Xylogosaka rida (XOS) dalam Pengolahan Cookies Fungsional Untuk Kesehatan Saluran Pencernaan Penyandang Autis. *Jurnal Gizi Pangan*. Vol. 10. No.2.
- Izza N. K., N. Hamidah, S. Gz, M. Gizi, Dr Y. Ira. S. STP,M.Si. 2019. Kadar Lemak dan Air pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*. Vol. 8 No.2.
- Kaltari, B.I., Setyowati., dan Devillya, P.D. 2016. Pengaruh 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. No.2: 51-57.

- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan : Komponen Makro. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kanetro. B dan Setyo, H. 2006. Ragam Produk Olahan Kacang Kacangan. Yogyakarta: Unmawa Press.
- Lestari. P., N.W. Utami., dan A.H. Wawo. 2019. Adaptasi Intensitas Cahaya Rendah Gembili (*Dioscorea esculenta*) pada Naungan Artifisial. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon. 5(2); 374-382.
- Manley, D.J.R. 2000. Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition. Woodhead Publishing Limited. England.
- Muchtadi, T. R, Ayustaningwarno, F dan Sugiyono. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, Eddy S., Yulianti., Lilik N. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nuraini, S., dan Yuwono S.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 50-58.
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf sebagai Substitusi Terigu yang difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Pamungkas, E, T, G, D., Sugiyono, dan Budi, N. 2018. Tempe Bungkil Kacang Tanah Khas Malang (*Malang Peanut Press Cake Tempe*). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680.
- Purba, J. E., R.J. Nainggolan., dan Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Sensoris Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(2):301-309.
- Puspasari, T., Yuli, A., dan H. Hamdani. 2015. Pemanfaatan Bungkil Kacang Tanah dalam Pakan Ikan Terhadap Laju Pertumbuhan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Perikanan Kelautan*. Vol. Vi No.2 (1) : 91-100.
- Prabowo, A.Y., Teti, E., Indria, P. 2014. Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif : Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 No.3 p.129-135.
- Prameswari, R.D. dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta L.*) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (1), 115–128.
- Rahma, A. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan terhadap Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa*

Paradisiaca L) dan Ikan Lele (*Clarias geripinus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.

- Rahmawati, I. 2008. Penentuan Lama Pengeringan Pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahmi, E. 2004. Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Ranistia, T. 2011. Makalah gembili. [Online] Tersedia pada: <http://tiaranistia.blogspot.com/2011/03/makalah-gembili.html> [Diakses 26 Oktober 2016].
- 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), 29–37.
- Rudiyanto, A. 2015. Gembili sebagai potensi bahan pangan di Indonesia. [Online] Tersedia pada: <https://biodiversitywarriors.org/m/article.php?idj=3627> [Diakses 13 September 2016].
- Sari, M.C. 2017. Karakteristik Cookies Bebas Gluten dan Kasein (kajian Proporsi Tepung Jagung : Tepung Pedada dan Penambahan Kuning Telur). Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.
- Setyowati, W. T., dan F.C. Nisa. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):224-231.
- Sholikhah, F.S., Nisa, C. F. 2014. Cookies Beras Pratanak (Kajian Proporsi Tepung Beras Pratanak dengan Tepung Terigu dan Penambahan Shortening). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1180-1191.
- Sitanggang, A.B. 2016. Tepung Komposit Alternatif Produk bakery. *Food Review Indonesia*.
- Sulistiyono, E. & Marpaung, J. 2004. Studi Karakter Umbi dan Kandungan Nutrisi.
- Susana. 2012. Enriched dairy beverage milk. *Food Review Indonesia Vol VII/No.6* : 22.
- Tatsuno, T., Jinno M., Arima Y., Kawabata T., Hasegawa T., Yahagi N., Takano F., Ohta T. 2012. *Anti-inflammatory and Anti-melanogenic Proanthocyanidin Oligomers from Peanut Skin*. *Biological Pharmaceutical Bulletin*. Vol 35:909-916.
- Utama, A. M., Anandito, B. K., dan Nurhartadi, E. 2010. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe Bosok. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol 6. No.2:95-102.