

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, M.B., Salahin, M., Karim, R., Razvy, M. A., Hannan, M. M., Sultana, R., and Islam, R. 2007. *An Efficient Method for in Vitro Clonal Propagation of a Newly Introduced Sweetener Plant (Stevia rebaudiana Bertoni.) in Bangladesh. American-Eurasian. Journal of Scientific Research*, 2(2), 121-125.
- Aini, N., Gunawan, W, Budi, S. 2016. Sifat, fisik, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Jendral Soedirman. Pekalongan.
- Akbar, F., Anita, Z., dan Harahap, H. 2013. Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(2) : 11-15.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., dan Adawiyah, D.R. 2019. Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1-8.
- Amandasari, A. 2009. Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies. Kajian: Pengaruh Proporsitepung Beras Merah Dan Tepung Tempe Kacang Tanah, Serta Konsentrasilesitin. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Andragogi, V., V.P. Bintoro, dan Susanti. S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2:2, 163-167.
- Anonim. 2020. Apa Yang Dimaksud Dengan *Natrium Stearoyl Lactylate* (SSL). <https://m.id.cnfoodchem.com/info/what-is-sodium-stearoyl-lactylate-ssl-28754542.html>. Diakses pada tanggal 10 Mei 2020.
- Appendini, P., and Hotchkiss, J.H. 2002. *Review of Antimicrobial Food Packaging*. *Innovative Food Science & Engineering*. 3(1): 113–126.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists International*.
- Asiah, N., Larasati, C., dan Wahyudi, D. 2018. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Awika, J.M., Yang, L.Y., Browning, J.D., and Faraj, A. 2009. *Comparative Antioxidant, Antiproliferatif and Phase II Enzyme Inducing Potential of*

Sorghum (Sorghum bicolor) Varieties. LWT - Food Science and Technology Journal. 42: 1041-1046.

Azizah, N. 2019. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kulit Batang Bakau Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Terhadap Jumlah dan Kualitas Spermatozoa Tikus Putih (*Rattus norvegicus*) Galur Sprague-Dawley yang Diinduksi Alkohol.

[BKP3] Badan Ketahanan Pangan. 2012. Cara Pembuatan Tepung MOCAF. <http://www.BKP3bantul.com>. Diakses tanggal 12 Oktober 2018.

[BSNI] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Cookies. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.

[BSNI] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 2011. Tepung Mocaf Sebagai Bahan Makanan. SNI 7622-2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia.

Bano, S., Salim R., Zahoor T., and Sheikh M. A. 2016. *Quality Assessment of Curative and Nutritious Date Fructose Biscuit Bar*. Journal of Animal & Plant Sciences, 26, 5; 1464 – 1470.

Bawan. 2012. *An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener*. International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry, IJAPBC, Vol. 1, No. 3, hal 2277 – 4688.

Brooker, D.B., F. Bakker-Arkema, and C.W. Hall. 1992. *Drying and storage of grains and oilseeds*. Springer. New York(US) ISBN 0442205155.

Brown, E.W. 1992. *Plastic in Food Packaging, Properties, Design, and Fabrication*. New York: Marcell Dekker Inc.

Budijanto, S., Sitanggang, A.B., dan Kartika, Y.D., 2010. Penentuan Umur Simpan Tortilla dengan Metode Akselerasi berdasarkan Kadar Air Kritis serta Pemodelan Ketepatan Sorpsi Isoterminya. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 20(2):165-170.

Cauvain SP and Young LS. 2008. *Bakery Food Manufacture and Quality Water Control and Effects*. Oxford (UK): Wiley-Blackwell.

Christian, J.H.B. 1980. *Reduced Water Activity*. New York: Academic Press.

Claudia, R.T., Estiasih, D.W., Ningtyas, dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(4) : 1589-1595. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP. Universitas Brawijaya. Malang.

[CAC] Codex Alimentarius Commission. 1989. *Codex Standard for Edible Cassava Flour*. Codex Stan 176-1989.

- Conforti, P.A., and Lupano, C.E. 2004. *Functional Properties of Biscuits with Whey Protein Concentrate and Honey*. International Journal of Food Sciences and Technology, v. 39, n. 7, p.745-753. 2004.
- Corradini, C., Alfieri, I., Cavazza, A., Lantano, C., Lorenzi, A., Zucchetto, N., and Montenero, A. 2013. *Antimicrobial Films Containing lysozyme for Active Packaging Obtained by Sol-gel Technique*. Journal of Food Engineering. 119(3): 580–587.
- DahrulSyah, Anggita, dan Widhi R. 2008. Kajian Formulasi Cookies UbiJalar (Ipomoea Batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi. Jurnal Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- De Man, JM., 1997. Kimia Makanan. Alih Bahasa: Kosasih P. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company Inc. Diterjemahkan oleh Muchjadi Mojohardjo. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewi, P.D.P., Sukerti, N.W., dan Ekayani, I.A.P.H. 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera Gymnorizha*) Menjadi Kue Kering Putri Salju. BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 2(1).
- Elvandari, N. 2019. *Indeks Glikemik Biskuit Non Terigu dari Proporsi 2 Jenis Tepung Mangrove dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.) dan Tepung Ganyong (Canna edulis Ker.)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatkurahman, R., Windi, A., dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisiko Kimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa, L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays L.*). Jurnal Teknosains Pangan Vol 1 No 1.
- Febriyanti. 2002. Mempelajari Aspek Pengawasan Mutu Kemasan Pangan di PT. Interkemas Flexipack. Laporan Praktek Lapang. Fateta IPB. Bogor.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Fitria, M. 2007. Skripsi. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Gaman, P.M., dan Sherrington, K.B. 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Geuns, J.M. 2003. *Stevioside*. *Phytochemistry*, 64(5), 913-921.
- Goyal, S. K., Samsher and Goyal R. K. 2010. *Stevia (Stevia rebaudiana) a Bio-sweetener: a Review*. *International Journal of Food Sciences & Nutrition*, Vol. 6, No. 1, hal : 1 – 10.
- Gracia C, Sugiyono, dan Haryanto B. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *J.Teknol. dan Industri Pangan* 20(1): 32-40.
- Gunasoraya. 2011. Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas. <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html>. [Diakses pada 13 Januari 2011].
- Gustar, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk Cookies Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinacea L.*) Termodifikasi. Skripsi S1 Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hagerman, A.E. 2002. *Tannin Chemistry*. Departement Chemistry and Biochemistry. Oxford, USA: Miami University.
- Hakim, F.R. 2016. Evaluasi Kualitas Mocaf Dengan Perlakuan Pengecilan Ukuran Dan Lama Fermentasi. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Hanifa, R., Hintono, A., dan 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.
- Harahap, A. O. 2019. *Mutu Fisik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional*. [Skripsi].
- Hariawan., Kamaluddin., dan Wahyono, U. 2013. 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), 48-54.
- Hariyadi, P. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Harris, H., dan Fadli, M. 2014. Penentuan Umur Simpan (*shelf life*) Pindang Seluang (*Rasbora sp*) yang dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53-62.

- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).2008.
- Hermanianto, J., Arpah M., dan Jati, W.K. 2000. Penentuan Umur Simpan Produk Ekstrusi dari Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul) dengan Menggunakan Metode Konvensional, Kinetika Arrhenius, dan sorpsi isothermis. *Bul. Teknologi dan Industri Pangan* 11(2): 33-40.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, N. L., dan Wijana, S. 2016. Formulasi Biskuit sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industrial : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri.*, 5(2):107-113.
- Hui, Y.H. 1992. *Dictionary Of Food Science And Technology*. New York: Wiley And Sons Inc.
- Idayanti, D. 2018. Pembuatan dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Asam Sunti dalam Kemasan dengan Metode Sorpsi. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Igfar, A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D., Arti, I. M., dan Supriyadi, S. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Panggang dalam Kemasan Plastik Metalik dan Polipropilen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1), 55-70.
- Inamake, M.R., Shelar, P.D., Kulkarni, M.S., Katekar, S.M., and Tambe, R. 2010. *Isolation and Analytical Characterization of Stevioside from Leaves of Stevia rebaudiana Bert;(Asteraceae)*. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy (IJRAP)*, 1(2), 572-581.
- Isse, M.G., Schuchmann, H and Schubert, H. 1983. *Divided Sorption Isotherm Concept an Alternative Way to Describe Sorption Isotherm Data*. *Journal of Food Engineering*, 16: 147–157
- Iskandar, A., Nasution, M.Z., dan Hendri, L. 1997. Sorpsi Isotermik Untuk Penentuan Umur Simpan Cookies. *Jurnal Tekn Ind Pertanian* 7(2): 109-117.
- Jariyah., Widjanarko, S.B., Yunianta, and Estiasih, T. 2016. *Quality Evaluation of Wheat-Pedada Fruit Flour (PFF) Biscuit with Different Emulsifiers*. Department of Food Technology. Faculty of Industrial Technology. University of Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.

- Jariyah, J., Yektiningsih, E., Sarofa, U., and Sopadeo, P. A. 2018. *Effect of Partial Replacement of Wheat Flour with Various Mangrove Fruit Flours and Different Emulsifiers on Physicochemical Properties of Biscuits*. Indonesian Journal of Agricultural Research, 1(2), 152-161.
- Juanda., Dede, J.S., dan Cahyono, B. 2000. Ubi Jalar, Budi Daya, dan Analisa Usaha Tani. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. <http://books.google.co.id/books>. Diakses pada tanggal 9 Maret 2012.
- Kaur M, Shandu KS, Arora A, and Sharma A. 2014. *Gluten Free Biscuits Prepared From Buckwheat Flour by Incorporation of Various Gums: Pysicochemical and Sensory Properties*. Journal of Food Science and Technology. 30: 1-5.
- Kusnandar, F. 2006. Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarasa Bahan dan Produk Pangan, 7-8 Agustus 2006, Bogor.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D.R., dan Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [*Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach*]. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 21(2), 117.
- Kustanti, I, H. 2016. Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) Dengan Subtitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana Colla*) Dan Tepung Tempe. Skirpsi Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor tahun 2016.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Connecticut: Food and Nutrition Press Inc, Westport.
- Labuza TP, and Bilge A. 2002. *Water Activity Prediction and Moisture Sorption Isotherms*. Di dalam: Barbosa GV – Cánovas, Junior FJA, Schmidt SJ, Labuza TP, editor. *Water Activity in Foods: Fundamental and Applications*. Oxford (UK): Blackwell Publishing Ltd. hlm 109 – 154.
- Limanto, A. 2017. Stevia, Pemanis Gula dari Tanaman *Stevia rebaudiana*. Staf Pengajar Bagian Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Krida Wacana. Jakarta Barat.
- Lopulalan, CGC. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermis Sorpsi Air Biskuit Jagung. Tesis. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB. Bogor.
- Lutony, T.L. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Man, D. 2002. *Food Industry Briefing Series: Shelf Life*. London (UK): Blackwell Science Ltd.

- Manohar, R. S. and Haridas R. 1999. *Effect of Emulsifier, 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.
- Maria, I. 2018. Karakteristik Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Flake dari Tepung Mangrove dengan Kombinasi Tepung Porang dan Tepung Mocaf. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Surabaya.
- Marissa, D. 2010. Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Marta, H., Widyasanti, A., dan Sukarti, T. 2008. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Kesukaan Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis lour*). Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian, 2(1).
- Martinez, N., Christina M. H., Veronika S., and Maria D. C. 2017. *Biscuits with No Added Sugar Containing Stevia, Coffee Fibre and Fructooligosaccharida Modifies α -Glucosidase Activity and the Release of FLP-1 from HuTu-80 Cells and Serotonin from Caco-2 Cells after In Vitro Digestion*. Journal Nutrient, 9, 694: 1 -15.
- Matsumoto, K. 1999. *Basic Guide to Laminating Technology*. Converting Technical Institute: Japan.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Merah. Skripsi. Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.
- Mervina. 2009. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Kurang Gizi. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <http://core.ac.uk/download/pdf/32347140.pdf>.
- Mishra, A.N., Bhadauria, S., Gaur, M.S., Pasricha, R., and Kushwah, B.S. 2010. *Synthesis of Gold Nanoparticles by Leaves of Zero-calorie Sweetener herb (Stevia rebaudiana) and Their Nanoscopic Characterization by Apectroscopy and Microscopy*. International Journal of Green Nanotechnology: Physics and Chemistry, 1(2), P118-P124.
- Muchtadi, D. 2010. Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan. Bandung: Alfabeta.
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti, L. 2004. Membuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Mulyatun. 2018. *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Potensi Lokal; Alternatif Ketahanan Pangan Berupa Tepung Magrove*. Dimas, Vol. 18, No. 2, hal : 211 – 238.
- Murni, A., Rusmarilin, H., dan Ridwansyah, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Bawang Kentang dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis (*The Estimation of Shelf Life Onion Potato Chips Using Accelerated Method Based Approach To The Critical Moisture Content*). Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 5(1), 11-25.
- Navarrete, N., Moraga, G., Talens, P., and Chiralt, A. 2004. *Water Sorption: The Effect Plasticization in Wafers*. J. Food Sci and Technol 39:535-562.
- Nicole, D. 2018. *Physical Properties of Different Pure Resin*. <https://www.thermoscientific.com>. yang Diakses Pada Tanggal 19 November 2018.
- Nicholas, J., Goupy, P., AMrot M.J., Richard-Forget F., Duprat F., and Aubert S. 1995. *Enzymatic Browning of Model Solutions and Apples Phenolic Contents by Apple PPO*. J. of Food Sci. 60 (3), 497-450.
- Nishimaya, P. 1991. *Correlation Between Total Carbohydrate Content and Stevioside Content in Stevia Rebaudiana Leaves*. Arquivos de Biologia e Tecnologia 24, 3-4.
- Nur, H.S. 2009. Suksesi Mikroba dan Aspek Biokimiawi Fermentasi Mandai dengan Kadar Garam Rendah. Makara Sains, 13(1) : 13-16.
- Nugroho, A. 2007. Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Oktania, I. 2004. Studi Penentuan Umur Simpan Produk Wafer PT. Arnnots Indonesia Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pangan, E-book. 2007. Pengemasan Bahan Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id>. (5 Juni 2014).
- Panikulata, G. 2008. *Potensi Modified cassava flour (Mocaf) Sebagai Subtituen Tepung Terigu pada Produk Kacang Telur*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Paramita, A.H., Widya, D.R., dan Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3 (3): 1071-1082.

- Parker, Kay, Michelle, S., and Veronica C.N. 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.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, I., Lopes, M.L.M., and Valente Mesquita, V.L. 2013. *Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits*. Food Science and Technology, Campinas, 33(2):323-3331.
- Perkasa, H.B. 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Piazza, L., and Massi P. 1997. *Development of Crispiness in Cooking During Baking In an Industrial Oven*. J. Cereal Chem 74(2):135-140.
- Prahastuti, S. 2011. *Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia*. JKM, Vol. 10, No. 2, hal : 173 – 189.
- Prasetya, I.B. 2012. Pengaruh Proporsi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dengan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Hasil Pemurnian dan Jenis Perendam Humektan pada Proses Pembuatan Beras Tiruan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pratama, I.R., Iis, R., dan Evi, L. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus. Jurnal Akuatika Vol.V No.1. ISSN 0853- 2532
- Pratiwi. 2008. Mikrobiologi Farmasi. Jakarta: Erlangga.
- Purba, S.F. 2010. Pendugaan Komposisi Kimia *Modified cassava flour* (Mocaf) Dengan Metode *Near Infra Red (NIR)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnobasuki, H. 2011. Potensi Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan.
- Qonitah, S. H., Dian R. A., dan Basito. 2016. *Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) sebagai Pengganti Gula Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (Zea mays) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 9, No. 2, hal : 9 – 21.
- Rachtanapun, P. 2007. *Shelf Life Study of Salted Crackers in Pouch by Using Computer Simulation Models*. Chiang Mai J. Sci. 34(2): 209-218.
- Rahmaningsih, A., Titi, S., dan Apri, D.A. 2016. *Pengaruh Penambahan Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorhiza) Terhadap Kualitas Biskuit Ikan*

- Lele (Clarias batrachus)*. Jurnal Peng. & Biotek, Hasil Penelitian, Vol. 5, No. 3, hal : 52 – 59.
- Rahmawati, D. 2004. Analisa Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk Chicken Nugget. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 21 (4 Des).
- Riyadi, I.A.A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan *Spirulina platensis* Berdasarkan Metode Akselerasi Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rizvi, S.S.H. 1995. *Thermodynamis Properties of Foods In Dehydration In Engineering Properties of Foods*. Marcel Dekker Inc., New York
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. USA: Marcell Dekker Inc.
- Robertson, G.L. 2010. *Food packaging and shelf life*. Di dalam: Robertson GL, editor. *Food Packaging and Shelf Life a Practical Guide*. London (UK): CRC Press Taylor and Francis Group. hlm 1-16.
- Rohmah, I. 2013. Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. Skripsi. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Salas, A. 2010. *Stevia and Xylitol Side by Side*. NutraCos, 9(6), 10-12.
- Salamah, E., Erungan, A.C., dan Retnowati, Y. 2006. Pemanfaatan *gracilaria sp.* dalam Pembuatan Permen Jelly. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 9 : 38 – 46.
- Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung *Mocaf* Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sanjaya, Y. 2007. Pengaruh Lama Perputaran Spinner dalam Pembuatan Keripik Salak (*Salacca edulis* Reinw) Terhadap Pendugaan Umur Simpan dengan Kemasan Plastik Oriented Polypropilene COPP, Metalized zCCO PP Me dan Aluminium Foil. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Savita, S.M., K. Sheela., Sharan Sunanda, A.G. Shankar and Parama, R. 2004, *Stevia rebaudian-A Functional Component for Food Industry*, J. Hum. Ecol., 15(4): 261-264.

- Seknun, N. 2012. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dalam Pembuatan Dodol Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Setiawan, H.A. 2005. Penentuan Umur Simpan Produk Biskuit Marie dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setiawati, R., dan Tanto. 2009. Pemanfaatan Ekstrak Rempah sebagai Bahan Pengawet Alami pada Mie. Seminar Nasional Persatuan Ahli Teknologi Pangan Indonesi. 3 – 4 Nopember 2009. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Setyawati, W.T., dan Nisa, F.T. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung:Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014.
- 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.
- Sianipar, D. 2008. Kajian Formulasi Bumbu Instan Inthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Somala, W. 2002. Pengaruh Kelembaban Udara terhadap Mutu Rumput Laut Kering Tawar Jenis *Euचेuma cottonii* selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor. 69 hlm.
- Sriwahyuni, I. 2010. Uji Fitokimia Ekstrak Tanaman Anting-Anting (*Acalypha Indica Linn*) Dengan Variasi Pelarut dan Uji Toksisitas Menggunakan *brine shrimp* (*Artemia salina leach*). Skripsi. Universitas Negeri Islam Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Subagio, A. 2007. Industrialisasi *Modified Cassava Flour* (Mocaf) sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Subagio, A., Windrati,W.S., Witono,Y., dan Fahmi, F. 2008. Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasif Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Sucipta, N.I., Suriasih, K., dan Kencana, D.K.P. 2017. Buku Pengemasan Pangan. Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Bali: Universitas Udayana Press.

- Sudarmonowati, E., Hartati, N.S., Hartati, and Sukmarini, L. 2007. *Amylose Content Variation of Indonesian Cassava Genotypes and Its Correlation with RAPD and AFLP Markers*. Research Centre for Biotechnology-LIPI. Bogor.
- Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Penebar Swadaya. Cetakan ke-4. Jakarta
- Sugiyono, P.D. 2013. *Statistik untuk Penelitian*. CV. Alfabeta Bandung: Bandung.
- Sulistyawati, Wignyanto, dan Kumalaningsih, S. 2012. *Low Tannins and HCN of Lindur fruit Flour Products as an Alternative Food*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3):187–198.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB Press.
- Sugito dan Hayati, A. 2006. *Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicepallus strianus BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia* Vol. 8 No. 2: 147-151.
- Sugiyono M., dan Tien, R. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta: Bandung.
- Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*, Jakarta: Penerbit PT. Gramedia.
- Tumbel, N., dan Supardi, M. 2017. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 9 No. 1 Juni 2017: 9-22.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2019. *Nutrient Database for Standard Reference of Raw Sample 100g*. Diakses pada 10 Desember 2020, sumber <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>
- Vail, G. E., Phillips, J.A., Rust, L.D., Griswold R.M., and Justin, M. 1978. *Foods*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Vatankhah, M., Garavand, F., Elhamirad, A., and Yaghbani, Ms. 2014. *Influence of Sugar Replacement by Stevioside on Physicochemical and Sensory Properties of Biscuit. Quality Assurance and Safety of Crops and Food*.
- Walpole, R. E. 1992. *Pengantar Statistika: Edisi Kedua*. (Alih bahasa: Bambang Sumantri). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wanita, Y.P., dan Wisnu, E. 2012. *Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung*. In *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang* (pp. 588-596).

- Widodo, W., Munawaroh M., dan Indratiningsih I. 2015. *Produksi Low Calorie Sweet Bio-yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana) sebagai Pengganti Gula*. Jurnal Agritech, Vol. 35, No. 4, hal : 464 – 473.
- 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 Vol. 16 No. 1
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Yogyakarta.
- Windsor, M.L. 2001. *Fish Meal*. United Kingdom: Torry Research Station.
- Wojewoda, A., Wodyk, T., Stepniowski, D., Cholewinska, E., and Stepniowska, A. 2018. *Analysis of Content of Steviosides and Biologically Active Compounds in Stevia (Stevia rebaudiana) and Products Manufactured on the Basis of this Plant*. World Scientific News, 93 : 146 – 156.
- 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*, Tapaika dan Maizena). Journal of Nutrition College, 2 (4): 697-703.
- Yuwono, S., dan Susanto, T. 2001. Pengujian Fisik Pangan. UNESA. Surabaya.