

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema, M.A., Al-Azab, K. F. 2021. Evaluation of Flour Protein for Different Bread Wheat Genotypes. *Brazilian Journal of Biology*, 81, 719-727.
- Abd El-Baset, W. S., & Almoselhy, R. I. 2023. Effect of Baking Temperature on Quality and Safety Of School Meal Biscuits. *Food Science and Applied Biotechnology*, 6(2), 250-262.
- Adna, S.F. 2013. Uji *Lack of fit* Dengan Pendekatan Uji F Melalui Statistik Uji *Wald Type* Pada Rancangan *Blocked Response Surface*. *Disertasi*. Program Studi S2 Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada.
- Ahyani, J. M. 2011. Metode Permukaan Respond dan Aplikasinya Dalam Menentukan Wilayah Robust. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Amalia, R.W. 2016. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi pada Santri Di Pondok Pesantren Daarul Rahman. *Skripsi*. Jakarta: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Anonim. 2022. *Sodium Stearoyl Lactylate*. [https://www.chemicalbook.com/ChemicalProductProperty\\_EN\\_CB8425104.htm](https://www.chemicalbook.com/ChemicalProductProperty_EN_CB8425104.htm). Diakses 13 Maret 2022
- Anonim. 2023. *Sodium Stearoyl Lactate Properties*. [Sodium Stearoyl Lactate Properties, Molecular Formula, Applications - WorldOfChemicals](#). Diakses 14 Mei 2023
- Apriani, R. N. 2009. Mempelajari Pengaruh Ukuran Partikel dan Kadar Air Tepung Jagung serta Kecepatan Ulir Ekstruder Terhadap Karakteristik Snack Ekstrusi. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, Y., Budiyanto, S. 1989. *Analisis Pangan: Petunjuk Laboratorium*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) Pada Bahan Pangan. *Universitas Udayana*, 1-12.
- Aryanti, N., dan Abidin, K.Y. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli blume*). *Metana*. 11(1): 21-30.

- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., dan Purwani, E. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terma Biskuit yang Disubstitusi Labu Kuning. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist 18st edition*. Benjamin Franklin Station. Washington DC.
- Astawan, M., Muchtadi, D., dan Tutik, W. 2001. Pemanfaatan Rumput Laut pada Berbagai Makanan Jajanan Untuk Mencegah Timbulnya Defisiensi Iodium dan Penyakit Degeneratif. *Laporan Penelitian*.
- Astuti, M. D., Wulandari, M., Rosyidah, K., dan Nurmasari, R. 2021. Analisis Prosimat dan Fitokimia Buah Pedada (*Sonneratia ovata Back.*).
- Badan Ketahanan Pangan, K. P. 2021. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Biskuit. SNI 2973-2011. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Bahrein, E., Nur, B. M., & Murlida, E. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemangangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37-46.
- 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.
- Barak, S., Mudgil, D., & Khatkar, B. S. (2014). Effect of Flour Particle Size and Damaged Starch on The Quality of Cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 51, 1342-1348.
- Bas, D., Boyaci I.H. 2007. Modelling and Optimization I : Usability of Response Surface Methodology. *Jurnal Food Engineering* 78: 836-845
- Belorio, M., Sahagún, M., dan Gómez, M. 2019. Influence of Flour Particle Size Distribution On the Quality of Maize Gluten-Free Cookies. *Foods*, 8(2).
- Biorata, A.M. 2012. Optimasi Produksi Selulase dari *Bachillus sp BPPT CC RK 2* Menggunakan Metode Respon Permukaan dengan Variasi Rasio C/N dan

Waktu Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Program Studi Teknologi Bioproses. Universitas Indonesia.

Borror, C. M., Montgomery, D. C., and Myers, R. H. 2002. Evaluation of Statistical *Designs For Experiments Involving Noise Variables*. *Journal of Quality Technology*, 34(1), 54-70.

Briggs, J. 2007. Final Report on Development of an Emergency Food *Product*. *Natick Soldier Research*. Development and Engineering Center.

Buckle , K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M.Wooton. 2010. *Imu Pangan*. UI-Press: Jakarta

Bunde, M.C., Osundahunsi, F.O., and Akinoso, R. 2010. Supplementation of Biscuit Using Rice Bran and Soybean Flour. *African Journal of Food Agriculture, Nutrition and Development* 10:9, 4047-405

Buxton, R. 2007. *Design Expert 7*. Mathematics Learning Support Centre.

Campbell, B. 2010. Glycemic Load vs Glycemic Index, *Paper of National Strength & Conditioning Association* 1-5.

Chang, C.Y., Lee, C.L., and Pan, T.M. 2006. Statistical Optimization of Medium Components for the *Production of Antrodia Cinnamomea AC0623 in Submerged Cultures*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 72(4),654–661.

Chauhan, A., Saxena, D. C., and Singh, S. 2016. Physical, Textural, and Sensory Characteristics of Wheat and Amaranth Flour Blend Cookies. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), 1125773.

Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D.W., 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*, 3: 1589–1595.

Cleveland, J., Thomas J.M., Ingolf F.N, Michael L. Chikindas. 2001. Bacteriocins: Safe, Natural Antimicrobials for Food Preservation. *Journal of Food Microbiology*. 71: 1–20

Dalimartha, S. 2007. Tanaman Tradisional untuk Pengolahan Diabetes Mellitus. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Desminarti S. 2001. Kajian Serat Pangan dan Antioksidan Alami Beberapaoa Jenis Sayuran serta Daya Serap dan Retensi Antioksidan pada Tikus Percobaan .*Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Diestya, R. A. S. dewi A. 2021. Kajian Biskuit Kaya Serat Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning dan Tepung Mocaf. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Diukareva, G., Pak, A., and Gasanova, A. 2014. Determination of Storage Conditions for New Biscuits Using Their Sorption Isotherms. *Ukrainian Food Journal*. Volume 3. Issue 2: 249-256.
- Djaafar, T. F., dan Pustika, A. B. 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut Dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(1).
- Faridah, A. 2008. *Patiseri* (1st ed.). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Febrianti, F. 2010. Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif, dan Aktivitas Antioksidan Buah Pedada (*Sonerattia caseolaris*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian: Bogor
- Firgianti, G., dan Sunyoto, M. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L*) Varietas Biang untuk Mendukung Penyediaan Bahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1).
- Gomes-Ruffi, C. R., da Cunha, R. H., Almeida, E. L., Chang, Y. K., dan Steel, C. J. 2012. Effect of the Emulsifier *Sodium Stearoyl Lactylate* and of the Enzyme Maltogenic Amylase On The Quality Of Pan Bread During Storage. *LWT*, 49(1), 96-101.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Handayani, L., dan Ayustaningwarno, F. 2014. Indeks Glikemik dan Beban Glikemik Vegetable Leather Brokoli (*Brassica oleracea var. italica*) Dengan Substitusi Inulin. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 783-790.
- Hermayanti, M., Rahmah, N. L., dan Wijana, S. 2016. Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107-113.
- HunterLab. 2008. *Calorimeters vs Spectrophotometer*. Technical Services Departement Hunter Associates Laboratory, Inc. Virginia.

- Ko, K. C., Hwang, H. D., Ju, H. J., and Gu, C. W. 2011. Application of the *Response Surface Methodology* for Optimal Shape *Design* of an arc Shield in a Vacuum Interrupter as a Compact Circuit-Breaker Pulse Generation Device. *Journal of the Korean Physical Society* 59 (6):3664-3647.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products, Science, and Technology*. Black Well Publishing. Iowa. USA.
- Indrayani, S. A. 2018. Optimasi Ekstraksi Minyak Biji Pala Menggunakan Metode Respon Surface Methodology (Rsm). (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Iriawan, N., dan Astuti, S. P. 2006. *Mengolah Data Statistik dengan Mudah Menggunakan Minitab 14*. Yogyakarta. Penerbit ANDI.
- Jariyah, J. 2019. *Biskuit Buah Mangrove Dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Edisi I. ISBN: 978-623-7137-03-0. Sidoarjo: Indomedia Pustaka
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Estiasih, T., & Sopade, P. A. 2014. Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (*Sonneratia caseolaris*) and Starches. *International Food Research Journal*, 21(6).
- Jenkins, D. J., Kendall, C. W., Augustin, L. S., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., ... and Axelsen, M. 2002. Glycemic Index: Overview of Implications in Health and Disease. *The American Journal of Clinical Nutrition*. 76: 266S-73S.
- Kalergis, M., Grandpre, E. D., and Andersons, C. 2005. The Role of the Glycemic Index in the Prevention and Management of Diabetes: A Review and Discussion. *Canadian Journal of Diabetes*. 29(1): 27-38.
- Kartika, E. Y. 2014. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu pada Biskuit. *Jurnal Kimia Analitik*, 2(1), 1-10.
- Ketaren S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho dan Tepung Ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Khouryich, H., and Aramouni, F. 2012. Physical and Sensory Characteristics of Cookies Prepared with Flaxseed Flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92(11), 2366-2372.

- Khuri, A.I. and Mukhopadhyay, S. 2010. Response Surface Methodology. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Computational Statistics*, 2(2), pp.128–149
- Ludwig, D. S. 2000. Dietary Glycemic Index and Obesity. *J Nutr* (2):280-282.
- Mahanthappa, M., Manju, V., Gopi, A. M., and Arumugam, P. 2022. Simple, Sensitive, and Rapid Voltammetric Detection of Alloxan on Glassy Carbon Electrodes. *ACS omega*, 7(7), 5998-6006.
- Mahirdini, S., dan Afifah, D. N. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42-49.
- Marks, D. B., Marks, A. D., and Smith, C. M. 2006. *Biokimia Kedokteran Dasar: Sebuah Pendekatan Klinis*. Edisi 2. Jakarta: EGC.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Ltd.
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Manley, D. 2011. *Additives as Biscuit Ingredients*. In *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies* (pp. 223-234). Woodhead Publishing.
- Marliana. 2011. Karakterisasi dan Pengaruh NaCl Terhadap Kandungan Oksalat dalam Pembuatan Tepung Talas Banten. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Fifi, R., dan Nia, K. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Penelitian Gizi dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, Vol. 36 (2):135-14
- Marliyati, S. A., Syarief, H., Muchtadi, D., Darusman, L.K. dan Rimbawan. 2010. Suplementasi Sterol Lembaga Gandum (*Triticum sp.*) Pada Margarin (Supplementation of Margarine with Wheat Germ Sterol). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 73–79.
- Meo, Y., Hariyanto, T., dan Dewi, N. 2017. Pengaruh Pemberian Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) Terhadap Kadar Ureum pada Tikus (*Rattus novergicus*) Strain Wistar DM Tipe 2. *Nursing News: Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 2(2).

- Montgomery, D. C. 2009. *Design and Analysis of Eksperiment*. 7th Edition. Wiley, New York.
- Murray, R. K., Granner, D.K., Mayes, P.A. dan Rodwell, V.W. 2003. *Biokimia Harper*. Edisi 25. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Naseer, B., Naik, H. R., Hussain, S. Z. Zargar, L., Beenish, Bhat. T. A., and Nazir, N. 2021. Effect of Carboxymethyl Cellulose and Baking Conditions on In-Vitro Starch Digestibility and Physico-Textural Characteristics of Low Glycemic Index Gluten-Free Rice Cookies. *LWT*. 141,110885
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Klon bb00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 110 hlm.
- Nduru, R. E., Situmorang, M., & Tarigan, G. 2014. Analisa faktor-faktor yang mempengaruhi hasil produksi padi di Deli Serdang. *Saintia Matematika*, 2(1), 71-83.
- Nylander, G.; Wang, Z. 2010. Guidelines for Processing Emulsion-Based Foods. *Food Emulsifiers and Their Applications* (2 ed.). New York: Springer. pp. 349–394.
- Olapade, A. A., and Marry, A. A. 2014. Evaluation of Cookies Produced from Blends of Wheat, Cassava and Cowpea Flours. *International Journal of Food Studies*, 3(2).
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1-14.
- Pangaribuan, A. D. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*). *Jurnal Biologi*, 1-16.
- Paramita, A. H., dan Widya D.R.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1071-1082.
- Patel, A. S., Kar, A., Pradhan, R. C., Mohapatra, D., and Nayak, B. 2019. Effect of Baking Temperatures on the Proximate Composition, Amino Acids and Protein Quality of De-Oiled Bottle Gourd (*Lagenaria siceraria*) Seed Cake Fortified Biscuit. *LWT*, 106, 247-253.

- Pilkington, J. L., Preston, C., Gomes, R. L. 2014. Comparison of Response Surface Methodology (RSM) and Artificial Neural Networks (ANN) Towards Efficient Extraction of Artemisinin from *Artemisia annua*. *Jurnal Industrial Crops and Products* 58 (2014) 15-24.
- Pradana, G. W., Jacob, A. M., dan Suwandi, R. 2017. Karakteristik Tepung Pati dan Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 609-619.
- Prasetyo, A. S., Ishartani, D., & Affandi, D. R. 2014. Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Putri, N. 2018. Ajian Penggunaan Shortening Emulsifier dan Terhadap Karakteristik Cookies Dari Tepung Komposit Dan Buah Campolay (*Pouteria camphociana*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Ohyver, M. 2010. Penerapan Partial Least Squares Pada Data Gingerol. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 1(1), 39-47.
- Radojković, M., Zeković, Z., Jokić, S., Vidović, S., Lepojević, Ž., dan Milošević, S. 2012. Optimization of Solid-Liquid Extraction of Antioxidants From Black Mulberry Leaves by Response Surface Methodology. *Food Technology and Biotechnology*, 50(2), 167-176.
- Rahardian, M. Y. 2015. Karakteristik Food Bars Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata L.*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*)(Kajian Suhu Dan Lama Waktu Pemanggangan) (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Rahim, A. C., dan Bakar, M. F. A. 2018. Pidada—*Sonneratia Caseolaris*. In *Exotic Fruits* (pp. 327-332). Academic Press.
- Rahma, R. A., Widjanarko, S. B., Sunaryanto, R., dan Yuniarta, Y. 2015. Optimasi Media Fermentasi *Aspergillus oryzae*, Penghasil Antijamur Patogen Buah Kakao *Phytophthora palmivora*. *Jurnal Agritech* 35(3):315-323
- Raissi, S., & Farzani, R. E. (2009). Statistical Process Optimization Through Multi-Response Surface Methodology, World Academy of Science, Engineering and Technology.
- Rahmatina, S. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Labu Kuning (*cucurbita moschata duch*) Dan Tepung Terigu, Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Daya Terima Biskuit Labu Kuning.



- Rahmawati, A.Y., dan Sutrisno, A. 2015. Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1152–1159.
- Ramadani DT, Meilina M, Arsita Y, Dari DW, Safitri N. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Kimia Sirup Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Prosiding S1 Ilmu Gizi STIKes Baiturrahim: Jambi*, 44-50
- Rakhmi, I. N. 2013. Optimasi Tingkat Hidrolisis Enzimatis Minyak Ikan untuk Produksi Omega-3 Dengan Metode Respon Permukaan. *Skripsi*. Bogor : IPB
- Rokana, E., Akbar, M., dan WK, D. A. 2022. Pengaruh Lama Waktu Pemanasan Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Biskuit Biosuplemen “Moringa” Kelinci (*Bbc*). *Buana Sains*, 22(3), 137-150.
- Sari, M. P. 2021. Tepung Bebas Gluten dalam Pembuatan Rolled Cookies.
- Sari, R., dan Suhartati, S. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Buletin Eboni*, 12(2), 97-110.
- Saricoban, C., and Yilmaz, M. T. 2010. Modelling The Effects of Processing Factors on the Changes in Colour Parameters of Cooked Meatballs Using Response Surface Methodology. *World Applied Sciences Journal*, 9(1), 14-22.
- Savage, G. P., Vanhanen, L., Mason, S. M., and Ross, A. B. 2000. Effect of Cooking on the Soluble and Insoluble Oxalate Content of Some New Zealand Food. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13(3), 201-206.
- Sethiyarini. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan dengan Menggunakan Ekstraktor Vakum Terhadap Kualitas dan Rendemen Crude Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dari Perairan Madura. *Skripsi*. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang
- Setiaji, B. 2010. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soyflakes. *Skripsi*. Progran Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasudan: Bandung.
- Setiawan, E., Efendi, R., dan Herawati, N. 2016. *Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) dalam Pembuatan Selai* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Setyowati, W. T., dan Nisa, F. C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan *Baking powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.

- Shabbiri, K., Adnan, A., Jamil, S., Ahmad, W., Noor, B., and Rafique, H. M. 2012. Medium Optimization of Protease Production by *Brevibacterium Linens* DSM 20158, Using Statistical Approach. *Brazilian Journal of Microbiology*, 43, 1051-1061.
- Shoberi, N. S. 2010. The Role of pH, Temperature and Catalyst Type in Caramel Manufacturing Process. *Thesis*. Chemical Engineering Faculty of Chemical & Natural Resources Engineering Universiti Malaysia Pahang.
- Shore. 2011. Fruit Consumption and Risk of Type 2 Diabetes. *BMJ*. 4(2): 30-45.
- Singh, P., Singh, R., Jha, A., Rasane, P., & Gautam, A. K. 2015. Optimization of a Process for High Fibre and High Protein Biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 52, 1394-1403.
- Suarni, S., Firmansyah, I. U., dan Aqil, M. 2013. *Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung*. Penel. Pertanian Tanaman Pangan Vol. 32 No. 1. Balai Penel. Tanaman Serealia Maros, Sulawesi Selatan
- Subangkit, N. 2012. Optimasi Penggunaan Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Dalam Pembuatan Kukis. *Skripsi*. Bogor: IPB
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberti:Yogyakarta.
- Sugito, S., 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.
- Sumarlin, U. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Biskuit yang Disubstitusi dengan Tepung Bekatul Terfermentasi. *Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*.
- Sunandar. 2001. Mempelajari Cara Pemanfaatan Buah Nenas dalam Pembuatan Biskuit Craker Berserat Tinggi. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Suripto, S., Maarif, M. S., & Arkeman, Y. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu sebagai Alternatif Gula Kristal Dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2).
- Syarfaini. 2013. *Seputar Masalah Gizi dan Kesehatan Masyarakat*. Alauddin University Press.2013
- Tanjung, Y. L. R., dan Kusnadi, J. 2015. Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3: 11–22.

- Teshome, E., Tola, Y. B., & Mohammed, A. 2017. Optimization of Baking Temperature, Time and Thickness for Production of Gluten Free Biscuits from Keyetena Teff (*Eragrostis tef*) Variety. *Journal of Food Processing Technology*, 8(5), 1-8.
- Trihaditia, R. 2015. Penentuan Formulasi Optimum pada Pembuatan Minuman Fungsional Rambut Jagung dengan Penambahan Madu dan Jeruk Nipis Menggunakan Metode RSM (Response Surface Method). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung.
- Ulfah, R. A., dan Hajar, S. 2020. Perbandingan Peningkatan Kadar Glukosa Darah Antara Madu Hutan dan Gula Pasir pada Menit Ke-30 Terhadap Dewasa Muda Sehat yang Berpuasa Selama 8 Jam. *Jurnal Ilmiah Simantek*, 4(4), 16-20.
- Vardeman, S. B., and Lei, D. H. 1998. The LRT Method of Constructing a Two-Sided "Variabels" Acceptance Region and its Comparison with Other Methods. *Communications in Statistics-Theory and Methods*, 27(2), 329-351.
- Viani, D. H., Nurwantoro, N., dan Baarri, A. N. A. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Wicaksono, L. A., Basuki, E. K., Jariyah, J., & Ayuninggar, R. M. 2020. Optimasi Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menggunakan Pelarut  $\text{Na}_2\text{PHO}_4$  (*Disodium Phosphate*) dengan Metode Kurva Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 63-73.
- Widjanarko, S.B., Endrika Widyastuti, E. dan Rozaq, F.I. 2015. Pengaruh Lama Penggilingan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri blume*) Dengan Metode Ball Mill (*Cyclone Separator*) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3):867-877.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., dan Ningtyas, D. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsenterasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1):9-20
- Wigoeno, Y.A., Azrianingsih, R., dan Roosdiana, A. 2013. Analisis Kadar Glukomanan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Refluks Kondensor. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5), 231-235.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*: Edisi Terbaru. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 31.

- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. *Telur:Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M.Brio Press, Bogor.
- Wisista, S. N. 2022. Banana Muffin Substitusi Tepung Mocaf sebagai Pangan Alternatif Bagi Penderita Diabetes. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- World Health Organization. 2016. Gobar Database on BMI: BMI Classisication.
- Xavier, F. and Sunyer, P. 2002. Glycemic Index and Disease. *Am. J. Clin. Nutr.* 76.1: 290-289.
- Yang, L., Wang, S., Zhang. H., Du. C., Li, S., and Yang, J. 2022. Effects of Black Soybean Powder Particle Size on the Characteristics of Mixed Powder and Wheat Flour Dough. *LWT*, 167, 113834.
- Yunisa, Arief, D.Z dan Hervelly. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus substilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Yuwono, S. dan Susanto. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.