

## DAFTAR PUSTAKA

- Abraha, B., Mahmud, A., Admassu, H., Yang, F., Tsighe, N., Girmatsion, M., Xia, W., Magoha, P., Yu, P., Jiang, Q., Xu, Y. 2018. Production and Quality Evaluation of Biscuit Incorporated with Fish Fillet Protein Concentrate. *Journal of Nutrition and Food Science*, 8 (6): 1-13.
- Adeola, A. A., dan Ohizua E. R. 2018. Physical, Chemical, and Sensory Properties of Biscuits Prepared from Flour Blends of Unripe Cooking Banana, Pigeon Pea, and Sweet Potato. *Food Science & Nutrition*, 6: 532-540.
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., dan Sulistiowati, M. 2022. Karakter Biskuit Kelor (*Moringa oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture, Health, and Technology*, 01 (02): 60-74.
- Afriansyah, S., Tira, B. S., dan Khasanah, A. N. 2019. "Pearl Tea" Inovasi Teh Herbal Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Sumber Antioksidan dalam Mendukung Tercapainya Industri Kreatif 4.0 Daerah Jambi. *Khazanah Intelektual*, 3 (3): 527-542.
- Ahmed, R., Mouchumi, S. J., Ahmed, H., Ali, M., Haq, W. M., Jahan, R., and Rahmatullah, M. 2010. Serum Glucose and Lipid Profiles in Rats Following Administration of *Sonneratia Caseolaris* (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) Leaf Powder in Diet. *Advances in Natural and Applied Sciences*, 4 (2): 171-173.
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., dan Basito. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol Sebagai Pengganti Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, IX (2): 22-32.
- Aj-juwita, A. T., dan Kusnadi, J. 2015. Pembuatan Biskuit Beras *Parboiled* (Kajian Proporsi Tepung Beras *Parboiled* dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1711-1721.
- Alfiah, C., dan Susanto, W. H. 2015. Penanganan Pasca Panen Kelapa Sawit (Penyemprotan  $\text{CaCl}_2$  dan Kalium Sorbat Terhadap Mutu *Crude Palm Oil*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1):61-72.
- Anugrahati, N. A., Santoso, J., dan Pratama, I. 2012. Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin dalam Pembuatan Biskuit. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15 (1): 45-51.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.

- Apea-Bah, F. B., Oduro, I., Ellis, W. O., and Safo-Kantanka, O. 2011. Factor Analysis and Age at Harvest Effect on the Quality of Flour from Four Cassava Varieties. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 6 (1): 43-54.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Naskah Publikasi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Assalam, S., Gozali, T., Ikrawan, Y., dan Nurfalia, I. 2023. Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Dengan Parameter Karakteristik Produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23 (2): 288-301.
- Asriasih, D. N. 2019. Nilai Gizi *Snack Bar* Tepung Campuran (Tepung Mocaf dengan Tepung Kacang Merah) dan *Snack Bar* Komersial. *Skripsi*. Universitas Ngudi Waluyo. Ungaran.
- Astarini, F., Sigit, B. A., dan Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Flakes Komposit dari Tepung Tapioka, Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (1): 106-114.
- Astuti, N. B., Raya, M. K., dan Rahayu, E. S. 2023. Pengaruh suhu dan tempat penyimpanan terhadap kadar air dan mutu organoleptik biskuit substitusi tepung belut (*Monopterus albus zuiewu*). *Aceh Nutrition Journal*, 8 (1): 81-89.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., dan Anayuka, S.T. A. 2019. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19 (3): 232-243.
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C. J., Hill, S. E., Linforth, R., and Fisk, I. D. 2021. The Role of Sodium Chloride in The Sensory and Physico-chemical Properties of Sweet Biscuits. *Food Chemistry*, X (9): 1-10.
- Bezerra, M. A., Santelli, R. E., Oliveira, E. P., Villar, L. S., and Escalera, L. A. 2008. Response Surface Methodology (RSM) as a Tool for Optimization in Analytical Chemistry. *Talanta*, 76: 965-977.
- Bolea, C., Turturica, M., Enachi, E., Camelia, V., and Stanciuc, N. 2021. Development and Characterization of Added Value Appetizer Biscuits Based on Black Rice Flour. *Fascicle VI – Food Technology*, 45 (2): 48-61.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2023. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia. Katalog no. 3201004. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 7622-2011. *Syarat Mutu Tepung Moka*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 2973-2018. *Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3751-2018. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Chakraborty, S. B., Kumbhar, B. K., Chakraborty, S., and Yadav, P. 2011. Influence of Processing Parameters on Textural Characteristics and Overall Acceptability of Millet Enriched Biscuits Using Response Surface Methodology. *Journal of Food Science and Technology*, 48 (2): 167-174.
- Chakraborty, S., and Dash, K. K. 2023. A Comprehensive Review on Heat and Mass Transfer Simulation and Measurement Module During The Baking Process. *Applied Food Research*, 3 (100270): 1-11.
- Choudhury, M., Badwaik, L. S., Borah, P. K., Sit, N., and Deka, S. C. 2015. Influence of Bamboo Shoot Powder Fortification on Physico-chemical, Textural, and Organoleptic Characteristics of Biscuits. *Journal of Food Science and Technology*, 52: 6742–6748.
- 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 (4): 1589-1595.
- Claudia, E. J., dan Widjanarko, S. B. 2016. Studi Daya Cerna (*In Vitro*) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 391-399.
- Cronin, K., and Preis, C. 2000. A Statistical Analysis of Biscuit Physical Properties as Affected by Baking. *Journal of Food Engineering*, 4: 217-225.
- Czyrski, A., and Jarzebski, H. 2020. Response Surface Methodology as a Useful Tool for Evaluation of the Recovery of the Fluoroquinolones from Plasma—The Study on Applicability of Box-Behnken Design, Central Composite Design and Doehlert Design. *Processes*, 8 (473): 1-11.
- Dalton, A., Sugiyono, dan Syamsir, E. 2016. Pengaruh Penambahan Emulsifier terhadap Mutu Sensori Roti Tawar selama Penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*, 3 (2): 95-102.
- Damat, D., Setyobudi, R. H., Harini, N., Asmawati, A., Anwar, S., Mahesah, C. Z., Wachid, M., Andoko, E., and Salsabila, A. T. 2023. Characteristics of Gluten Free Biscuit from Purple Sweet Flour, Rice Brands and Coffee Cherry Flour. *E3S Web of Conferences* 432, 00008.
- Damayanti, D. A., Wahyuni, W., dan Wena, M. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 37 (1): 73-82.

- Dari, D. W., Ananda, M., dan Junita, D. 2020. Karakteristik Kimia Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24 (2): 189-195.
- Dejaegher, B., and Heyden, Y. V. 2011. Experimental Designs and Their Recent Advances in Set-up, Data Interpretation, and Analytical Applications. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 56: 141-158.
- Delcour, J. A., dan Poutanen, K. 2013. *Fibre-rich and Wholegrain Foods: Improving Quality*. UK: Woodhead Publishing.
- Devi, A., and Khatkar, B. S. 2016. Physicochemical, Rheological and Functional Properties of Fats and Oils in Relation to Cookie Quality: A Review. *Journal of Food Science and Technology*, 53 (10): 3633-3641.
- Dewayanti, I. S. R. 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Edamame dengan Penambahan Bekatul Beras Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Diniyah, N., Wahyu, F., dan Subagio, A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7 (3): 25-36.
- Djaelani, M. A. 2017. Kandungan Lemak Telur, Indeks Kuning Telur, dan Susut Bobot Telur Puyuh Jepang (*Coturnix-coturnix japonica* L) Setelah Dicuci dan Disimpan Selama Waktu Tertentu. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 2 (2): 205-210.
- Engelen, A. 2015. Optimasi Proses dan Formula Pada Karakteristik Kelengketan Mi Sagu. *Jurnal Technopreneur*, 3 (1): 40-47.
- Engelen, A., Sugiyono, dan, Budijanto, S. 2015. Optimasi Proses dan Formula Pada Pengolahan Mi Sagu Kering (*Metroxylon Sagu*). *Agritech*, 35 (4): 359-367.
- Erlina, N., Sudiyono, Su'Il, M., dan Anggraeni, F. D. 2023. Pengaruh Penambahan Puree Umbi Bentul Putih (*Colocasia Esculenta* L. Schot) Terhadap Karakteristik Biskuit. *Prosida Widya Saintek*, 2 (2): 89-96.
- Erwin, Murlida, E., dan Nur, B. M. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Biskuit Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6 (2): 37-46.
- Estiasih, T., dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fathonah, S., Rosidah, and Sarwi. 2014. Nutritional Adequacy Level of Snack toward Nutritional Status of Early Childhood. *Greener Journal of Epidemiology and Public Health*, 2 (2): 037-044.
- Faturochman, H. Y., Muharram, L. H., Sativa, P. S., Widyananda, B. I., dan Komalasari, E. 2023. Formulasi Minuman Fungsional Ekstrak Bawang Hitam

- dengan Penambahan Lemon dan Madu Menggunakan *Response Surface Methodology*. *AgriTECH*, 43 (1): 94-104.
- 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. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Fitria, D. W. 2020. Pengaruh Umur Simpan *Cookies* Pelangi Ikan Gaguk (*Arius Thalassinus*) Terhadap Perubahan Kadar Protein, Lemak, Kalsium dan Air. *Skripsi*. Kemenkes Bengkulu Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
- Fridata, I. G., Pranata, S., dan Purwijatiningsih, L. M. E. 2014. Kualitas Biskuit Keras dengan Kombinasi Tepung Ampas Tahu dan Bekatul Beras Merah. *Jurnal Teknobiologi*: 1-16.
- Gomez, M., Ronda, F., Caballero, P. A., Blanco, C. A., and Rosell, C. M. 2007. Functionality of Different Hydrocolloids on The Quality and Shelf-Life of Yellow Layer Cakes. *Food Hydrocolloids*, 21: 167-173.
- Hadi, Y., Wahyudi, S., dan Sugiono. 2014. Aplikasi Metode Objective Matrix dan *Response Surface Methodology* untuk Peningkatan Produktivitas. *Journal of Engineering and Management in Industrial System*, 2 (1): 26-33.
- Hamdani, Rasulu, H., Ibrahim, A. R., dan Albaar, N. 2023. Pengaruh Waktu Blanching Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Tagalolo (*Ficus Septica* Brum F). *Prosiding Seminar Nasional*, 3 (1): 54-60.
- Hamsah. 2013. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Harefa, W., dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 4 (2): 1-12.
- Hariyadi, P. dan Aini, N. 2015. *Dasar-Dasar Penanganan Fasca Panen Buah dan Sayur*. Bandung: Alfabeta.
- Hartati, F. K. 2018. Alternatif Pengganti Boraks Pada Pembuatan Kerupuk Puli. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 15 (2): 99-114.
- Haryani, A. T., Andini, S., dan Hartini, S. 2015. Kadar Gizi, Pati Resisten, dan Indeks Glikemik Biskuit Gandum Utuh (*Triticum aestivum L*) Varietas Dwr-162. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 12 (1): 1-12.
- Harzau, H., dan Estiasih, T. 2013. Karakteristik *Cookies* Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1 (1): 138-147.
- Hasan, L., Yusuf, N., dan Mile, L. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2 (3): 107-114.

- Hepi, D. A., Yulianti, N. L., dan Setiyo, Y. 2021. Optimasi Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan pada Proses Pengeringan Jahe Merah (*Zingiber Officinale var. rubrum*) dengan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 9 (1): 66-75.
- Hidayat, I. R., Zuhrotun, A., Sopyan, I. 2021. *Design-expert Software* sebagai Alat Optimasi Formulasi Sediaan Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6 (1): 99-120.
- Husain, R., Umar, N. S., dan Suherman, S. P. 2023. Formulasi Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dalam Pembuatan Biskuit Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jambura Fish Processing Journal*, 5 (1): 47-59.
- İçöz, D., Sumnu, G., and Sahin, S. 2004. Color and Texture Development During Microwave and Conventional Baking of Breads. *International Journal of Food Properties*, 7 (2): 201–213.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) dan Organoleptic Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5 (2): 106-116.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10 (2): 83-93.
- Jariyah, Azkiyah, L., Widjanarko, S. B., Estiasih, T., Yuwono, S. S., and Yunianta. 2013. Hypocholesterolemic Effect of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Fruit Flour in Wistar Rats. *International Journal of PharmTech Research*. 5(4):1619-1627.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yunianta, Estasih, T., and Sopade, P.A. 2014. Pasting Properties Mixtures of Mangrove Fruit Flour (*Sonneratia Caseolaris*) and Starches. *International Food Research Journal*, 21 (6): 2161-2167.
- Jariyah. 2019. *Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai Indeks Glikemik Rendah*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Jariyah, Sarofa, U., dan Ratna, R. Y. 2020. The Properties Study of Mangrove Fruit Flour Compositated with Taro and White Uwi Tubers. *Food Science and Technology Journal*, 3 (2): 38-46.
- Jibril, S., Basar, N., Sirat, H. M., Wahab, R. A., Mahat, N. A., Nahar, L., and Sarker, S. D. 2018. Application of Box–Behnken design for ultrasound-assisted extraction and recycling preparative HPLC for isolation of anthraquinones from *Cassia singueana*. *Phytochemical Analysis*: 1-9.
- Jovicic, V., Zbogar-Rasic, A., Burjakow, B., and Delgado, A. 2020. Role of Individual Heat Transfer Mechanisms Within a Model Baking Oven Heated by Porous Volumetric Ceramic Burners. *Frontiers in Chemistry*, 8 (511012).
- 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. *Journal Technopreneur*, 6 (2): 41-48.

- Kataria, D., and Dalmoa, S. 2017. Processing and Sensory Properties of High-fibre Bakery Products. *International Journal of Environmental and Agriculture Research*, 3 (9): 47-53.
- Klunklin, W., and Savage, G. 2018. Bicuits: A Substitution of Wheat Flour with Purple Rice Flour. *Advances in Food Science and Engineering*, 2 (3): 81-97.
- Komala, I. 2008. *Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science*. Fakultas Agrikultur. UPM, Bandar Lampung.
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com. Diakses pada tanggal 19 September 2023.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftahkussolikah, Affandi, D. R., dan Khusnia, N. 2019. Karakteristik *Cookies* dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (*Mocaf*), Tempe, Telur, Kacang Hijau dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30 (1): 1-9.
- Kurukji, D., Pichot, R., Spyropoulos, F., and Norton, I. T. 2013. Interfacial Behaviour of Sodium Stearoyllactylate (SSL) as an Oil-in-water Pickering Emulsion Stabiliser. *Journal of Colloid and Interface Science*, 409: 88-97.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1): 9-15.
- Lee, D. H., Jeong, I. J., dan Kim, K. J. 2017. A Desirability Function Method for Optimizing Mean and Variability of Multiple Responses Using a Posterior Preference Articulation Approach. *Quality and Reliability Engineering International*, 34 (3): 360–376.
- Lestari, A. P. 2019. Diversifikasi Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Lestari, N. O. S., dan Murtini, E. S. 2017. Formulasi *Cookies* Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28 (2): 194-200.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8 (2): 141 – 146.
- Lutfi, M., Afidah, A. R., Sutan, S. M., dan Djoyowasito, G. 2019. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Pati pada Pembuatan Bubuk Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schott) untuk Bioplastik. *Rona Teknik Pertanian*, 12 (1): 39-49.
- Ly, B. C. K., Dyer, E. B., Feig, J. L., Chien, A. L., and Bino, S. D. 2020. Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. *Journal of Investigative Dermatology*, 140: 3-12.

- Manalu, R. D. E., Salamah, E., Retiatu, F., dan Kurniawati, N. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*, 36 (2): 135-140.
- Mardawati, E., Harahap, B. M., Andoyo, R., Wulandari, N., dan Rahmah, D. M. 2019. Karakterisasi Produk dan Pemodelan Kinetika Enzimatik Alfa-amilase Pada Produksi Sirup Glukosa dari Pati Jagung (*Zea mays*). *Jurnal Industri Pertanian*, 1 (1): 11-20.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan. Bandung
- Maysa, E. 2019. Pengaruh Formulasi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Sensori, dan Kimia Cake Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*). *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Meilita, Q. 2019. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan dan Perbandingan Tepung Kacang Merah dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies. *Tugas Akhir*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Meliana, N., Putri, S. H., dan Mardawati, E. 2019. Optimasi Kondisi *Acid Degumming* Pada Proses Produksi Lesitin dari CPO. *Jurnal Industri Pertanian*, 1 (3): 70-76.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip & Proses Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhammad, F., Andriyono, S., dan Pujiastuti, D. Y. 2021. Characterization of Dry Noddles with Additional of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Mangrove Flour as Alternative Food Resource. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1036 012080.
- Murdani, Jakfar, Ekawati, D., Nadira, R., dan Darmadi. 2017. Application of Response Surface Methodology (RSM) for Wastewater of Hospital by Using Electrocoagulation. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 345: 1-7.
- Nasution, J. 2022. arakteristik Flakes Bekatul Dengan Subtitusi Tepung Kacang Putih (*Vigna unguiculata*) Dalam Variasi Lama Waktu Pemanggangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2 (6): 97-107.
- Ndruru, R. E., Situmorang, M., dan Tarigan, G. 2014. Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Produksi Padi di Deli Serdang. *Saintia Matematika*, 2 (1): 71-83.
- Niken, Putri, I. L. E., dan Gusti, F. R. 2019. Uji Senyawa Fitokimia Buah Pedada Merah (*Sonneratia casiolaris*) di Kawasan Hutan Mangrove Mungguang Kota Pariaman. *Jurnal Kesehatan Saintika Meditory*, 1 (2): 44-49.
- Nurani, 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.



- Nurfajrina, A. A., dan Hastuti, W. 2021. Formulasi Tepung Mocaf dan Tepung Ikan Patin Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi *Cookies* Mocaf Patin. *Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK)*, 1 (2): 95-103.
- Nurika, I., Nisa, F. N., Azizah, N., dan Suhartini, S. 2021. Optimasi Kondisi Ekstraksi Vanillin Hasil Degradasi Lignoselulosa Bagas Tebu Menggunakan *Response Surface Method* (RSM). *Jurnal Bioteknologi dan Biosains Indonesia*, 8 (1): 89-104.
- Nurhidayah, B., Soekendarsi, E., dan Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng *Chanos-chanos* dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis niloticus*. *Jurnal Biologi Makassar*, 4 (1): 39-47.
- Nurmiah, S., Syarief, R., Sukarno, Peranginangin, R., Nurtama, B. 2013. Aplikasi *Response Surface Methodology* Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan *Alkali Treated Cottonii* (ATC). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 8 (1): 9-22.
- Nursandi, F., Machmudi, M., Santoso, U., dan Indratmi, D. 2017. Properties of Different Aged Jicama (*Pachyrhizus erosus*) Plants. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 77: 012003.
- Octaviani, M. A., Dewi, D. R.S., dan Asrini, L. J. 2017. Optimasi Faktor yang Berpengaruh Pada Kualitas Lilin di UD.X Dengan Metode *Response Surface*. *Journal Ilmiah Widya Teknik*, 16 (1): 29-38.
- Olawoye, B., Gbadamosi, S. O., Otemuyiwa, I. O., and Akanbi, C.T. 2020. Gluten-free *Cookies* with Low Glycemic Index and Glycemic Load: Optimization of The Process Variables via *Response Surface Methodology* and Artificial Neural Network. *Hellyon*, 6 (e05117).
- Osman, J. E., Akhyan, A., dan Hakim, L. 2018. Rancang Bangun Oven Pintar. *Proceeding 6<sup>th</sup> Applied Business and Engineering Conference*. ISSN: 2339-2053.
- Pangestuti, E. K., dan Darmawan, P. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2 (1): 16-21.
- 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. *Food Science and Technology*, 106: 247-253.
- Pereira, D., Correia, P. M. R., and Guine, R. P. F. 2013. Analysis of The Physical-chemical and Sensorial Properties of *Maria* Type *Cookies*. *Acta Chimica Slovaca*, 6 (2): 269-280.
- Permatahati, A. D. P. 2017. Formulasi Tepung Tempe Jagung (*Zea Mays L.*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik, dan Sensori Brownies Panggang. *Skripsi*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Prabudi, M., Nurtama, B., dan Purnomo, E. H. 2018. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) dengan *Historical Data* pada Optimasi Proses Produksi Burger. *Jurnal Mutu Pangan*, 5 (2): 109-115.
- Prastiti, A. 2019. Pengaruh Metode Pengovenan dan Penggunaan Telur Terhadap Karakteristik Fisik Bolu dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Prasetya, B. O., Diniyah, N., dan Fauziah, R. R. 2020. Karakteristik Biskuit dari Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus L.*) Termodifikasi dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8 (1): 36-46.
- Prasetyowati, A. T., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2023. Kualitas *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Tepung Kacang Polong. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22 (1): 33-43.
- Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika*, 5 (1): 30-39.
- Pratama, S. H., dan Ayustaningwarno, F. 2015. Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai. *Journal of Nutrition College*, 4 (2): 252-258.
- Purwanti, R., Fadilah, R., dan Yanto, S. 2019. Pengaruh Metode dan Lama Pengolahan Terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5: S91 - S103.
- Putra, D. P., dan Salihat, R. A. 2021. Karakteristik Mutu Margarin dengan Penambahan Bubuk Angkak Sebagai Pewarna Alami. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 20 (2): 111-123.
- Putra, I. N. K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (1): 1-5.
- Putri, N. A., Herlina, H., dan Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (01): 79-89.
- Putri, W. E. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Cookies* Berbahan Tepung Edamame (*Glycin Max (L.) Merrill*) dan Ubi Jalar Orange (*Ipomea Batatas L.*). *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Putri, N. T., Medhyna, V., dan Shakila, A. 2021. Biscuit Based On Purple Sweet Potatoes As MP-ASI Processing Innovation. *Jurnal Kebidanan dan Kesehatan Tradisional*, 6 (2): 157-166.
- Putri, W. E., dan Anindhita, M. A. 2022. Optimization of cardamom fruit ethanol extract gel with combination of HPMC and Sodium Alginate as the gelling agent using Simplex Lattice Design. *Jurnal Ilmiah Farmasi (Scientific Journal of Pharmacy) Special Edition*: 107-120

- Rachmawati, Novita, R., dan Miko, A. 2016. Karakteristik Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), Tepung Kacang Koro (*Mucuna pruriens*), dan Tepung Sagu (*Metroxilon sago*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3 (1): 91 – 97
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A., dan Saibele, G. 2021. Analisis Fisik Serta Sensori Kue Kering dengan Campuran Tepung Mocaf, Oats, dan Bekatul. *Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12 (2): 166-173.
- Rahayu, R. L., Mubarak, A. Z., dan Istianah, N. 2021. Karakteristik Fisikokimia Cookies dengan Variasi Tepung Sorgum dan Pati Jagung Serta Variasi Margarin dan Whey. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9 (2): 89-99
- Rahayu, R., Haryani, S., dan Yuliani, S. 2023. Perbandingan Pati Modifikasi Heat Moisture Treatment, Asetilasi dan Kombinasi Ganda. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8 (3): 394-401.
- Rahim, A. C., and Bakar, M. F. A. 2018. Pidada—*Sonneratia Caseolaris*. *Exotic Fruits*: 327–332.
- Rakhmi, I. N. 2013. Optimasi Tingkat Hidrolisis Enzimatis Minyak Ikan untuk Produksi Omega-3 dengan Metode Respon Permukaan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. 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.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Kumalasari, R., dan Surahman, D. N. 2020. Characterization of Modified Cassava Flour (Mocaf)-based Biscuits Substituted with Soybean Flour at Varying Concentrations and Particle Sizes. *Food Research*, 4 (3): 645-651.
- Ratnawati, S. E., Ekantri, N., Pradipta, R. W., dan Paramita, B. L. 2018. Aplikasi *Response Surface Methodology* (RSM) pada Optimasi Ekstraksi Kalsium Tulang Lele. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20 (1): 41-48.
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*, 2: 53-68.
- Rianta, I. M. D. P., Ina, P. T., dan Widarta, I. W. R. 2019. Pengaruh Perbandingan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Karakteristik Tuile. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8 (3): 293-302.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmalia, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., dan Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8 (3): 61-68.

- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 (1): 45-56.
- Rosulva, I., Hariyadi, P., Budijanto, S., Sitanggang, A. B. 2022. Physico-chemical Characterization of Indonesian Mangroves Fruits Species. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*, 10 (5): 1-20.
- Samosir, P. E., Tafzi, F., dan Indriyani. 2018. Pengaruh Metode Pengeringan Daun Pedada (*Sonneratia caseolaris*) untuk Membuat Minuman Fungsional Sebagai Sumber Antioksidan. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*. Jambi.
- Sandoval, D., Ojeda, J., Low, M., Nualart, F., Marcellini, S., Osses, N., and Henríquez, J. P. 2013. The Vitamin C Transporter SVCT2 is Down-regulated During Postnatal Development of Slow Skeletal Muscles. *Histochemistry and Cell Biology*, 139 (6): 887–894.
- Saputra, I. G., Pujimulyani, D., dan Yulianto, W. A. 2023. Karakteristik Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan *Snack Bar* dengan Penambahan Bubuk Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) dan Variasi Lama Waktu Pemanggangan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(1): 65-74.
- Saragih, D. S., Adawiyah, D. R., dan Rungkat, F. Z. 2021. Sterilisasi Komersial *Cassava Chunk* pada Kemasan Hermetis *Standing Pouch* dan Perubahan Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26 (2): 184–191.
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. W., Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A., Putri, R. N., Tumangger, S. H., dan Sahira, S. 2021. Klaim Kandungan Zat Gizi pada Berbagai Kudapan (*Snack*) Tinggi Serat : *Literature Review*. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 1 (1): 39-45.
- Šarić, B. M., Nedeljković, N. M. Šimurina, O. D., Pestorić, M. V., Kos, J. J., Mandić, A. I., Sakač, M. B., Šarić L. C., Psodorov, D. B., and Mišan, A. C. 2014. The Influence of Baking Time and Temperature on Characteristics of Gluten Free Cookies Enriched with Blueberry Pomace. *Food and Feed Research*, 41 (1): 39-46.
- Sasadara, M. M. V., Pooja, N. K. A. P., dan Putri, N. M. R. 2022. Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kadar Glukosa Dan Serat Total Rumput Laut Bulung Sangu (*Gracilaria sp.*). *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 4 (1): 7-13.
- Savitha, Y. S., Indrani, D., and Prakash, J. 2008. Effect of Replacement of Sugar with Sucralose and Maltodextrin on Rheological Characteristics of Wheat Flour Dough and Quality of Soft Dough Biscuits. *Journal of Texture Studies*, 39 (6): 605-616.
- Septiani, Istianah, I., Sriminati, M. 2020. Formulasi *Whole Banana (Musa paradisiaca L.)* Biskuit Tinggi Serat Berpotensi Mencegah Penyakit Degeneratif Pada Lansia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6 (2): 160-172.

- Setyaningsih, D. N., Fathonah, S., Putri, R. D. A, Auda, A. K. and Solekah, N. 2019. The Influence of Baking Duration on The Sensory Quality and The Nutrient Content of Mung Bean Biscuits. *Food Research: 777-782*.
- 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.
- Shrestha, A. K., Arcot, J., Dhital, S., and Crennan, S. 2012. Effect of Biscuit Baking Conditions on the Stability of Microencapsulated 5-Methyltetrahydrofolic Acid and Their Physical Properties. *Food and Nutrition Sciences*, 3: 1445-1452.
- Siddiqui, A. A., and Nasreen, L. 2014. Effects of The Baking Temperature and Time on The Quality of Biscuits. *Journal of SUB*, 5(1): 1-12.
- Sihombing, R., Kurtini, T., dan Nova, K. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fase Kedua. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 2 (2): 81-86.
- Singh, P., Singh, R., Jha, A., Rasane, P., dan Gautam, A. K. 2013. Optimization of a Process for High Fibre and High Protein Biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 52 (3):1394-1403.
- Singh, P., Singh, R., Jha, A., Rasane, P., and Gautam, A. K. 2015. Optimization of a Process for High Fibre and High Protein Biscuit. *Journal of Food Science Technology*, 52 (3):1394–1403.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13 (2): 38 – 44.
- Soedirga, L. C., Cornelia, M., and Vania. 2021. Development of Gluten-free Biscuits Made from Composite Flour of Cassava (*Manihot esculenta Crantz*) and Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp). *Food Research*, 5 (4): 336-341.
- Solikhah, N., Haryati, S., dan Putri, A. S. 2018. Pengaruh Lama Perendaman Larutan Garam terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pada Pembuatan Tepung Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Semarang.
- Stamatovka, V., Nakov, G., Dimov, I., Traneva, I., and Kalevska, T. 2017. The Changes in Colour of Biscuits During Baking Depending on Time and Different Proportion of Barley Flour. *UBT International Conference*. University of Business and Technology in Kosovo.
- Subasshini, V., Geetha, S., and Vinitha, M. 2021. Standardization and Evaluation of Gluten Free Biscuit. *International Journal of Multidisciplinary Research in Arts, Science & Commerce*, 1 (2): 1-11.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarharum, W. B., Renika, F., Ali, D. Y., dan Asih, N. E. 2020. Optimization of Pectin and Citric Acid Concentration on The Physical and Organoleptic

- Characteristics of Barhi Date Jam Using Response Surface Methodology. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 782.
- Sunarsi, S., Sugeng, M., Wahyuni, S., dan Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. LPPM Univet Bantara Sukoharjo.
- Sumnu, S. G., dan Sahin, S. 2008. *Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods*. New York: CRC Press.
- Supriyono. 2003. *Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan*. Gramedia: Jakarta.
- Suripto, Ma'arif, S., dan Arkeman, Y. 2013. Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, 3 (2): 147-156.
- Susi, R., Eva, Y. I., dan Defitri, N. Substitusi Tepung Jagung Fermentasi dan Tepung Tempe Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Sebagai MPASI Anak Baduta. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11 (1): 365-373.
- Sutrisno, E. T. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria campechiana*) untuk Biakuit dengan Variasi Tingkat Kematangan dan Suhu Blansing. *Pasundan Food Technology Journal*, 5 (2): 111-121.
- Syahrul, Faulandy, M. A., Mallawa, H., Devi, S., dan Eka, N. A. 2020. Penggunaan *Response Surface Methodology* untuk Optimasi Proses Pembakaran Ikan Bandeng terhadap Penurunan Kadar Polisiklik Aromatik Hidrokarbon. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tanjung, Y. L. R., dan Kusnadi, J. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (1): 11-22.
- Teshome, E., Tola, Y. B., and Ibrahim, A. M. 2017. Optimization of Baking Temperature, Time and Thickness for Production of Gluten Free Biscuits from Keyetena Teff (*Eragrostis tef*) Variety. *Journal of Food Processing and Technology*, 8 (5): 1-8.
- Triwiyono, B., Abdurachman, dan Yulianto, A. 2020. Berbagai Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk Pati Ubi kayu Fermentasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 20 (2): 107-117.
- Usman, dan Busairi, A. 2020. Uji Temperatur Elemen Pemanas Jenis Coil Terhadap Pembengkokan Termoplastik. *Jurnal Riset, Sains dan Teknologi*, 2 (2): 16-23.
- Usman, N. A., dan Suradi, K. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* Dan *Lactobacillus Casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi Dan Kimia Mayones Probiotik. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18 (2): 17-23.

- Utomo, D., dan Octasari, D. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit. *Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian AGROMIX*, 14 (2): 242-251.
- Van der Sman, R. G. M. 2021. Thermodynamic Description of The Chemical Leavening in Biscuits. *Current Research in Food Science*, 4: 191-199.
- Variyana, Y., MUhammad, R. S.C., dan Mahfud, M. 2019. Box-behnken design for the optimization using solvent-free microwave gravity extraction of garlic oil from *Allium sativum* L. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*, 673: 1-13.
- Verdiantika T. C., Pujiastuti, D. Y., dan Andriyono, S. 2022. Karakterisasi Sifat Fisik dan Aktivitas Antioksidan pada Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Suhu Pengeringan Berbeda. *Marinade*, 05 (02): 99-109.
- Viani, D.H., Nurwantoro, N., dan Baarri, A. N. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., dan Pratiwi, I. D. P. K. 2016. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu (*Utilization of Coconut Pulp as fiber source in Purple Sweet Potato Cookies*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (2): 162-170.
- Wardani, N. K. 2021. Optimasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu *Proofing* Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Wicaksono, L. A., Basuki, E. K., Jariyah, Ayuninggar, R. M. 2020. Optimasi Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menggunakan Pelarut  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  (Disodium Phosphate) dengan Metode Kurva Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 19 (2): 63-73.
- Widanti, Y. A., Putro, E. A., dan Ayuningtyas, P. 2019. Glycemic Index and Glycemic Load of Gluten-free Brownies Made from Combination of Mocaf and Black Glutinous Rice Flour. *Proceedings of the 2nd SEAFast International Seminar*. 139-145.
- Widhiantari, I. A., Sandra, dan Djoyowasito, G. 2019. Perubahan Sifat Fisik Buah Tomat Setelah Proses Transportasi. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7 (2): 139-147.
- Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentersasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6 (1): 9-20.
- Wijaya, C., Sianto, M. E., dan Asrini L. J. 2018. Penentuan Komposisi Lapisan Paving Block untuk Mendapatkan Kuat Telan yang Optimal. *Scientific Journal Widya Teknik*, 17 (1): 8-13.

- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Djajati, S., Hidayat, R., dan Jilian, L. 2018. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Tepung Komposit (Gadung, Jagung, Mocaf) dengan Penambahan Pewarna Angkak. *Reka Pangan*, 12 (1): 27-40.
- Xiang, J., Liu, F., Wang, B., Chen L., Liu, W., and Tan, S. 2021. A Literature Review on Maillard Reaction Based on Milk Proteins and Carbohydrates in Food and Pharmaceutical Products: Advantages, Disadvantages, and Avoidance Strategies. *Foods*, 10 (9): 1-18.
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmiati, S., dan Nurhayati, W. 2005. Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*: 628-634.
- Yuwono, S. dan Susanto, T. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.