

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 tahun 2016 Tentang Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan.
- [BPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 31 tahun 2018 Tentang Label Pangan.
- [BPOM] Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 24 tahun 2020 Tentang Pengawasan Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus.
- [DKBM] Daftar Komposisi Bahan Makanan. (2013). *Kandungan Gizi Margarin*. Jakarta: LIPI.
- [USDA] United States Departement of Agriculture (2014). *Publix, Quick Cooking Oats*, UPC: 041415019058.
- [USDA] United States Departement of Agriculture (2018). *Nutrient Database for Standard Reference of raw sample 100g*.
- Aa, S. (2019). Shelf Life Characteristics of Composite Gluten-Free Cookies Fortified with Fermented and Unfermented *Agaricus bisporus* Polysaccharide Flours. *Austin Journal of Nutrition & Metabolism*, 6(1), 1–9.
- Afifudin, A. A. (2021). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI BASAH DENGAN PENAMBAHAN OATMEAL (*Avena sativa*) DAN SARI BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, p. 13.
- Agustina, A., W. (2016). *Cookies Tepung Beras Hitam dan Kedelai Hitam Sebagai Alternatif Makanan Selingan Indeks Glikemik Rendah*. Skripsi, Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Agustina I. (2023). *Daya Terima Copibe dengan Substitusi Tepung Tempe dan Ubi Ungu Pada Terigu*. Thesis (Diploma), Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Ahadya Silka Fajaranie, & Khairi, A. N. (2022). Pengamatan Cacat Kemasan Pada Produk Mie Kering Menggunakan Peta Kendali Dan Diagram Fishbone Di Perusahaan Produsen Mie Kering Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 7–13. <https://doi.org/10.31970/pangan.v7i1.69>
- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. (2014). KARAKTERISTIK KURVA ISOTHERM SORPSI AIR TEPUNG JAGUNG INSTAN Moisture Sorption Isotherm of Instan Corn Flour from Four Variety of Corn. *Agritech*, 34(1), 50–55.
- Ajibola, F. C., Oyerinde, O. V., & Adeniyani, S. O. (2015). Physicochemical and Antioxidant Properties of Whole Wheat Biscuits Incorporated with *Moringa oleifera* Leaves and Cocoa Powder. *Journal of Scientific Research and Report*, 7 (3): 195 – 206.
- Alfiah, M. N., Hartini, S. dan Cahyanti, M. N. (2017). Permodelan Matematika dan Sifat Termodinamika Isoterm Sorpsi Air Tepung Singkong Terfermentasi

- Angkak. *Jurnal Penelitian Kimia*, 13(1). 29–40.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & 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. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1.1>
- Alimentarius C. (1991). Standard For Formula Foods For Use In Weight Control Diets Codex Stan 181-1991, *Pub. L No Codex Stan*. 1991:181-1991.
- Alli, I. (2004). *Food quality assurance: Principles and practices*, Boca Raton. Florida: CRC Press.
- Aliyi, F. 2020. Pengaruh Pembuatan Cookies dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
- Anne, E., & Henry, E. (2012). *Packaging Technology Fundamentals, Materials and Processes*. Woodhead Publishing Limited.
- Aprida, P., D., Suprayatmi, M., and Hutami, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Alumunium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VMPET12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), pp. 97–104. <https://core.ac.uk/download/pdf/228440666.pdf>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Nurul Asiah , Laras Cempaka , Wahyudi David* (Issue February).
- Asiah, N., Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. AE Publishing. Malang.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan Dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming. *Jurnal Ekologia*, 16(1), 38–44.
- Astuti, S., Setyani, S., & Saputri, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Kacang Bengkok (*Mucuna pruriens L.*) Germinasi pada Kemasan Alumunium Foil dengan Metode Akselerasi. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian, September*, 150–160. <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING/article/view/720>
- Atkinson, C., B., Mary, F., Christine, M., Christine. (2010). *The Chocolate and Coffe Bible*. E-book. Hermes House/Anness Publishing Ltd. London.
- Ayu, M. S., Astuti, N., Nurlaela, L., & Kristiastuti, D. (2021). Pengaruh Subtitusi Bubuk Brokoli (*Brassica Oleracea L. var italica*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lidah Kucing. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 267–276. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Ayucitra, A., N. Indraswati, V. Mulyandasari, Y. K. Dengi, F. Francisco, dan A. Yudha. (2011). Potensi senyawa fenolik bahan alam sebagai antioksidan alami minyak goreng nabati. *Jurnal Teknik Kimia*. 10(1): 1-10.
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan

- Non- Stunting di Kabupaten Bangkalan Nutrients Consumption of Stunted and Non-Stunted Children in Bangkalan. *Amerta Nutrition*, 292–298. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i3.2018.292-298>
- Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika (BMKG). (2024). *Data Iklim Harian dan Bulanan di Indonesia Tahun 2024*. BMKG. Diakses dari <https://www.bmkg.go.id>
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4216-1996. *Makanan Formula sebagai Makanan Diet Kontrol Berat Badan*. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 01-2973-2011. *Biskuit*. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). SNI 7934:2014. *Syarat Mutu Cokelat dan Produk-Produk Cokelat*. Jakarta (ID): Badan Standar Nasional.
- B POM. (2022). *Handbook Registrasi Pangan Olahan Biskuit, Kukis, Wafer & Krekers*.
- Chouhan, S., Sharma, R., & Thakur, M. (2021). *Moisture Sorption Behavior and Shelf Life Prediction of Biscuits Packaged in PET/AL/PE Laminates*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(10), 3985-3996. DOI: 10.1007/s11483-021-01492-y
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D W., Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit dari Ubi Jalar Oranye (*Ipomeae batatas L.*) dan tepung jagung (*Zea mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Deglas, W. (2023). Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (Pe), Polypropylene (Pp), High Density Polyethylene (Hdpe), Dan Overheated Polypropylene (Opp) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 5(1), 33–42.
- Devi, A., & 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. <https://doi.org/10.1007/s13197-016-2355-0>
- Devi, A., & Khatkar, B. . (2017). Thermo-Physical Properties of Fats and Oils. *International Journal of Engineering and Technical Research (IJETR)*, 7(2), 45–50. www.erppublication.org
- Dewi, P., T., Darmayanti, L., P., & Nocianitri, K., A. (2022). Pengaruh Jenis kemasan terhadap karakteristik Cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Itepa: Jurnal ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2), 261–271.
- Di Mattia, Carla et al. (2014). Effect of Different Conching Processes on Procyanidin Content and Antioxidant Properties of Chocolate. *Food Research International*, 63: 367–72. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2014.04.009>.
- FAO. (2011). *Guidelines on Food Quality and Safety*: FAO.

- Faradiba, N. (2021). *Manfaat Oatmeal, Makanan Kaya Antioksidan yang Turunkan Kolesterol*. <https://www.kompas.com/sains/read/2021/05/21/203300323/manfaat-oatmeal-makanan-kaya-antioksidan-yang-turunkan-kolesterol->. (20 Februari 2024).
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar Yulastri, L., Y. (2008). *Patiseri*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Farheena, I., Avanish, K., & Uzma, A. (2015). Development and Quality Evaluation of Cookies Fortified With Date Paste (*Phoenix dactylifera* L). *International Journal of Science and Technology*, 3 (4): 975-977.
- Faulina, D., R. (2019). *Pengaruh Penambahan Tepung Komposit dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies*. Disertasi S3, Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Hernawati. (2022). Analisis Aktivitas Antioksidan, Uji Organoleptik, Kandungan Gizi Cookies Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Dan Tepung Oat (*Avena Sativa*). Skripsi. Kalimantan Timur: Politeknik Kesehatan Kalimantan Timur.
- Figoni, P. (2008). *Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Fitri, R., I., & Yekti, W. (2014). Hubungan Konsumsi Karbohidrat, Konsumsi Total Energi, Konsumsi Serat, Beban Glikemik dan Latihan Jasmani Dengan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2. *JNH*, 2(3).
- Harahap, A. O. (2019). Mutu Fisik Dan mutu Kimia Cookies Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*) Dan Tepung Bit sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Medan. Medan.
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (*Rasbora* sp) yang dikemas menggunakan kemasan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*. 9 (2), 53–62 .
- Hidayah, N., Poernomo, A., & Rohadatul. (2023). *Mutu dan Umur Simpan Cookies yang difortifikasi dengan Hidrolisat Protein Ikan Quality and Shelf Life of Cookies Fortified with*. 2020, 75–86.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan*, 265–273.
- Hoiriyah, Y., U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 35–42.
- Ide, P. 2008. *Dark Chocolate Healing*. PT. Jakarta: Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.
- IKA WEKRE (2000). *IKA Clorimeter System C2000 Basic C2000 Control: Operating Instructuion*. USA, p 4-2.
- Ikasari, D., T. D. Suryaningrum, I. M. Arti, dan S. Supriyadi. (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.

DOI:10.15578/jpbkp.v12i1.342.

- Imawan, A. S. A. (2023). Berbagai Kandungan Oatmeal (*Avena Sativa*) yang Berpengaruh Bagi Tubuh. *Jurnal Cendekia Kimia*, 01(2), 58–64. <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/bohr/>
- IMCI, Climate and Humidity Patterns in Southeast Asia. (2018). Indonesian Meteorological and Climatic Institute.
- Jadhav, R. K., Patel, R. M., & Desai, M. S. (2021). *Shelf Life Prediction of Packaged Foods Using Accelerated Shelf Life Testing*. *Journal of Food Science and Technology*, 58(5), 1687-1696. DOI: 10.1007/s11483-021-01499-3
- Johnrencius, M., Herawati, N., dan Johan V., S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun, *JOM FAPERTA UR*. 4(1), 1-15.
- Kalisom (2021). *PROPORSI TEPUNG KACANG HIJAU DAN BEKATUL TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES*. undergraduate thesis, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Kandinasti, S., & Farapti, F. (2018). Obesitas: Pentingkah Memperhatikan Konsumsi Makanan di Akhir Pekan? *Amerta Nutrition*, 2(4), 307. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.307-316>
- Kaya, A. O. W., Wenno, M. R., Wattimena, M. L., & Tuharea, J. (2022). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA OATMEAL COOKIES DENGAN PENAMBAHAN KOLAGEN TULANG IKAN TUNA (*Thunnus sp.*). *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 142–152. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2022.2.2.142>
- Kemenkes RI (2013). Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (Rikesdas) Indonesia. Jakarta (ID) : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Kemenkes RI (2019). Laporan Nasional Rikesdas 2018. Jakarta (ID) : Badan Penelitian dan Pengembangan Kementerian Kesehatan.
- Kumar, S., & Verma, P. (2018). *Food Packaging: Materials, Methods, and Applications*. Springer Nature. ISBN-13: [978-3319903325](https://doi.org/10.1007/978-3-319-90332-5)
- Kusuma Ardyanti, D., Yuwono, S. S., & Septifani, R. (2024). PENDUGAAN UMUR SIMPAN KUKIS KECAMBAH KEDELAI TERELISITASI DENGAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING MODEL ARRHENIUS Estimation Shelf Life Elicited Soybean Sprout Cookies with Accelerated Shelf Life Testing Method Arrhenius Model. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 12(3), 165.
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwantoro, D., Harfana, C., & Ayuni, P. D. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, Dan Pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v9i2.543>
- Kwak, H. S., Chang, Y. H., Lee, Y. (2015) Estimation of crispness and consumer

- acceptance of fried potato chips by mechanical and acoustic measurements. *Int J Food Sci Technol* 50: 500–506. DOI: 10.1111/ijfs.12696
- Labuza, T., P. (1982). Shelf-Life Dating of Foods. Food and Nutrition. Westport (US): Connecticut Press Inc
- Labuza, T., P., and Bilge, A. (2002). Water Activity Prediction and Moisture Sorption Isotherm. Oxford (UK): Blackwell Publishing Ltd.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Mansur, S., R. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Dangka. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 53 – 66.
- Midlanda, A., et al. (2017). Sifat Fisik Cookies . *Journal universitas malang* , 11-16.
- Mileiva, S., Palupi, N. S., & Kusnandar, F. (2017). Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PTM) untuk Ibu Hamil. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 70–76.
- Muhammad, D., R., A., Gonzalez, C., G., Doost, A., S., Van De Walle, D., VanDer Meeren, P., & Dewettinck, K. (2019). Improvement Of Antioxidant Activity And Physical Stability Of Chocolate Beverage Using Colloidal Cinnamon Nanoparticles. *Food And Bioprocess Technology*, 12(6), 976- 989
- Murtiningrum, Roreng, M. K., Sarungallo, L., & Jading, A. (2013). PENGARUH PERBEDAAN JENIS KEMASAN PLASTIK PADA BEBERAPA SUHU PENYIMPANAN TERHADAP UMUR SIMPAN DRUPA BUAH MERAH (*Pandanus conoideus* L) DAN KUALITAS MINYAKNYA. *Prosiding Semnas PATPI, January 2015*, 1–13.
- Neelam, A., Ishteyaq, S., Hany, O.-, & Mahmood, S. J. (2019). A Comparitive Study of Physical Behaviour and Biodegradation of Metalized and Non-Metalized Polypropylene Films. *Current World Environment*, 14(2), 267–275. <https://doi.org/10.12944/cwe.14.2.11>
- Nilai Gizi (2018). Informasi Nilai Gizi Tepung Terigu Protein Rendah. https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/46/nilai-kandungan-gizi-Tepung-terigu#google_vignette.
- Nilai Gizi (2020). Informasi Nilai Gizi Tropicana Slim Classic. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1808/tropicana-slim-classic>
- Novidahlia, N., Amalia, L., & Ruslani, A. (2015). Cookies Rendah Kalori Berbahan Baku Tepung Beras Menir dan Pati Garut. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 155–163.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. In *Plantaxia*.
- Nugraheni, M., Sutopo, S. Purwanti, and T. H. W. Handayani. (2017). Development of Gluten-free Cookies Rich in Resistant Starch Type 3 from Maranta arundinacea. *Pak. J. Nutr*, 16(9), 659-665. DOI: 10.3923/pjn.2017.659.665

- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nurhadijah. (2017). 'Daya Terima dan Pendugaan Umur Simpan Terhadap Produk Biskuit Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor'. Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Patil, S. M., & Yadav, S. (2018). *Effect of Packaging on Shelf Life of Biscuits*. *Food Control*, 89, 274-281. DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.02.022
- Permanasari, Y., & Aditianti, A. (2018). Konsumsi Makanan Tinggi Kalori Dan Lemak Tetapi Rendah Serat Dan Aktivitas Fisik Kaitannya Dengan Kegemukan Pada Anak Usia 5 – 18 Tahun Di Indonesia. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 40(2), 95–104. <https://doi.org/10.22435/pgm.v40i2.7742.95-104>
- Pertiwi, C., Sentosa, G., & Ridwansyah. (2017). Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1)
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pusat Data dan Informasi Perubahan Iklim (PPIKI) (2024). (n.d.). *Laporan Perubahan Iklim Indonesia*. Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia. Diakses dari <http://ppi.pertanian.go.id>
- Puspita, C., R., Rangga, A., & Sartika, D. (2016). Kajian Lama Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (*Musa acuminata* sp.) Berdasarkan Tingkat Aroma, Rasa Dan Kerenyahan Organoleptik Dalam Berbagai Jenis Kemasan Dengan Model Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Kelitbangan*, 4(3), pp. 278–292.
- Putra, R., R. (2022). Pendugaan Umur Simpan Cookies *Chlorella* sp. dalam Kemasan Berbeda. *Skripsi*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Putri, M., M., Citrakesumasari, Mansur, M., A., Indriasari, R., Jafar, R. (2023). Analisis Umur Simpan PMT Ibu Menyusui Cookies Berbasis Tepung Daun Katuk. *JGMI : The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 12(2). 119-134.
- Q, A. F. A., Maflahah, I., & Rahman, A. (2016). Pengaruh Jenis Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek*, 10(2), 71. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v10i2.2468>.
- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1714>
- Rahman, M., S. (2017). *Handbook of Food Storage and Preservation*. CRC Press. ISBN: 978-1498728971.

- Redhitasari, R. (2017). Pengaruh Cookies MOCAF yang Disubstitusi Daun Yakon (*Smallanthus sonchifolius*) Terhadap Perubahan Kadar Glukosa Darah Secara In Vivo. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Rianto, J., Handoko, W., & Novianry, V. (2018). Pengaruh Konsumsi Produk yang Mengandung Pemanis Buatan Rendah Kalori terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa dan Gangguan Toleransi Glukosa pada Tikus Galur Wistar. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 4(1), 556–569.
- Ritonga, A. M., Masrukhi, M., & Siswantoro, S. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11–18. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.01.2>
- Rudi. (2023). Formulasi dan Evaluasi Cookies Oat (*Avena sativa* L.) dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca sapientum* L.) Sebagai Pengganti Makanan Selingan Diet Sehat Rendah Kalori dan Tinggi Serat. *Skripsi*. Padangsidempuan: Universitas Aufa Royhan.
- Rochmawati, N. (2019). Pemanfaatan kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai tepung untuk pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Rosida, A., & Rosida, D. F. (2024). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi, Tapioka, dan Oat dengan Variasi Penambahan Kurma Terhadap Analisis Proksimat dan Organoleptik Cookies. *Physical Sciences, Life Science and Engineering*, 1(3), 14. <https://doi.org/10.47134/pslse.v1i3.246>
- Sakac, M., Pestoric, M., Mandic, A., Misan, A., Nedeljkovic, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Lazic, V., Pezo, L., Sedej, I. (2016). Shelf-life prediction of gluten-free ricebuckwheat cookies. *J Cereal Sci* 69(2016): 336-343. DOI: 10.1016/j.jcs.2016.04.008
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11–18. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3514>
- Saraswati, D. 2012. *Uji bakteri Salmonella sp pada telur bebek, telur puyuh dan telur ayam kampung yang diperdagangkan di Pasar Liluwo Kota Gorontalo*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Gorontalo. Gorontalo
- Saputra, D. H. (2021). Suplemen Putih Telur dalam Tatalaksana Hipoalbuminemia. *Cermin Dunia Kedokteran*, 48(10), 410. <https://doi.org/10.55175/cdk.v48i10.1514>
- Savage, K. W. & G. (2018). Biscuits: A Substitution Of Wheat Flour With Purple Rice Flour. *Advances In Food Science And Engineering*, 2(3). http://www.isaacpub.org/images/PaperPDF/AFSE_100038_2018081615012356374.pdf
- Setyawati, R., Dwiyantri, H., & Aini, N. (2017). Suplementasi tepung ikan-tempe pada biskuit ubi kayu sebagai upaya penanggulangan kurang energi

protein pada ibu hamil. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VII. Purwokerto: Unsoed Purwokerto, 314-323.

- Siahainenia, S., & Tehuayo, E. (2020). Analisis Pengaruh Orientasi Pesaing, Diferensiasi Produk, Positioning Produk Terhadap Kinerja Produk Gula Rendah Kalori Merek Tropicana Slim Di Kota Ambon. *Jurnal Masohi*, 1(1), 42-57.
- Singh, R. P., & Pandey, R. S. (2003). *Food Packaging: Principles and Practice*. CRC Press. ISBN: 978-1566769804.
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.
- Sipayung, E. (2014). Potensi tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l.), tepung tempe dan tepung udang rebon dalam pembuatan kukis. *Skripsi*. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sitompul, M., Siswosubroto, E., Rumondor, D., Tamasoleng, M., & Sakul, S. (2015). Penilaian Kadar Air, Ph Dan Koloni Bakteri Pada Produk Daging Babi Merah Di Kota Manado. *Zootec*, 35(1), 117. <https://doi.org/10.35792/zot.35.1.2015.7108>
- Setiaboma, W., Kristanti, D., & Afifah, N. (2020). Pendugaan umur simpan kukis mocaf dengan metode akselerasi berdasarkan kadar air kritis shelf life study of mocaf cookies using a critical moisture content approach. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 167–175.
- Seveline. (2019). Formulation of Cookies Fortified With Tempeh Flour and. *Jurnal Bioindustri*, 01(02), 245–260.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. *Udayana University Press*, 1–178.
- Sudarmoko, Arief. (2015). *Sehat Tanpa Hipertensi*, Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Sunyoto, M., M. Djali dan M. Syafaah. (2017). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan dalam berbagai jenis kemasan dengan metode akselerasi melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Penelitian Pangan* 2(1):55-63.
- Suryani, I., Ardiningsih, P., & Agus Wibowo, M. (2018). FORMULASI COOKIES TERSUBSTITUSI BEKATUL INPARA (*Oryza sativa* L) DAN KETAN PUTIH (*Oryza sativa glutinosa*) SERTA ANALISIS KANDUNGAN GIZINYA. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4), 75–82.
- Susanto, D. A., Setyoko, A. T., Herjanto, S., & Prasetyo, A. E. (2019).

- Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Pangan Fungsional Untuk Mengurangi Resiko Obesitas. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 31. <https://doi.org/10.31153/js.v21i1.734>
- Trisyani, N., & Syahlan, Q. (2022). Karakteristik Organoleptik, Sifat Kimia dan Fisik Cookies yang di Substitusi dengan Tepung Daging Kerang Bambu (*Solen sp.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), 188–196.
- Tsary, N., A., K. (2024). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Kupang dengan Perbedaan Jenis Kemasan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi*. UPN Veteran JJawa Timur. Surabaya.
- Ulfah, N.A. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Komposisi Proksimat Cookies*. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Utami, N. D., Hamidah, S., & Lastariwati, B. (2021). Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *Home Economics Journal*, 4(2), 44–48. <https://doi.org/10.21831/hej.v4i2.24869>
- Wibowo, N. R. (2018). Penentuan Umur Simpan Cookies Garut (*Maranta arundinacea*) Multi Kemasan Pada Berbagai Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan Dengan Metode ASLT dan Model Keseimbangan Massa. 3(1984), 1–13. <http://etd.repository.ugm.ac.id/>
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. (2014). Karakteristik isotermis sorpsi air dan umur simpan ledok. *Agritech*, 34(1), 29–35. Tersedia dari <https://media.neliti.com/media/publications/94122-ID-karakteristik-isotermis-sorpsi-air-dan-u.pdf>
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Winarno, F.,G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windarti, D., & Saidi, I. A. (2021). Organoleptic Characteristics of Mustard Flour (*Brassica Juncea L*) Packaged in Polyethylene and Polypropylene Packaging Karakteristik Organoleptik Tepung Sawi (*Brassica Juncea L*) yang Dikemas Dalam Kemasan Polietilen dan Polipropilen. *Procedia of Engineering and Life Science*, 1(2), 2–6.