

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists International*.
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P. dan Sari, H. P. (2017). Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(2) :129-138.
- Aini, N., Prihananto, V. dan Wijonarko, G. (2014). Karakteristik Kurva Isotherm Sorpsi Air Tepung Jagung Instan. *Agritech*, 34(1): 50–55.
- 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.
- Almatsier, S.(2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., dan Hapsari, R. (2016). Formulasi Pangan Darurat Berbentuk *Food Bars* Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum Milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Agritech*, 36(1): 23-29.
- Ananto, D. (2013). *Kue-Kue Mungil dalam Nampan*. Jakarta : PT. Agromedia Pustaka.
- Andrade, P.R.D., Lemus, M.R. dan Peres, C.C.E. (2011). Models of Sorption Isotherms For Food: Uses and Limitations. *Vitae, Revista De La Facultad De Química Farmaceutica*, 18(3): 325-334
- Andrianto, T. T. dan Indarto, N. (2004). *Budidaya dan Analisa Usaha Tani Buncis, Kacang Tanah, Kacang Tunggak*. Yogyakarta : Absolut.
- Annisa, S. N., dan Suryaalamsah, I. I. (2023). Formulasi *Cookies* dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1) : 14-27.
- Ariani, F., Rohani, S., Sukanty, N. M. W., Yunita, L., Solehah, N. Z., dan Nursofia, B. I. (2024). Penentuan Kadar Lemak Pada Tepung Terigu dan Tepung Maizena Menggunakan Metode Soxhlet. *GANEC SWARA*, 18(1) : 172-176.
- Arifan, F., Winarni, S., Broto, R. W., Fuadi, A., Devara, H. R., dan Elviana, D. (2019). Nutritional Content and Quality Analysis of Palm Sugar in Pledokan Village, Sumowono. *Indian Journal of Public Health Research and Development*, 10(11).
- Arpah, M. (2001.) *Buku Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pasca Sarjana, IPB.

- Arpah. (2003). *Penentuan Kadaluaarsa Pangan. Buku 2: Penuntut Praktikum*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Arpah. (2007). *Penentuan Kadaluaarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. In *NBER Working Papers*. Jakarta : Universitas Bakrie Press. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2012). *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo : Tiga Serangkai.
- Astuti, S., Setyani, S., dan Saputri, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Kacang Benguk (*Mucuna pruriens L.*) Germinasi pada Kemasan *Aluminium Foil* dengan Metode Akselerasi. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Azizah, M. P. N., Hartini, S., dan Cahyanti, M. (2016). Isoterm Sorpsi Air dari Kerupuk Kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya (SNKP)*, 572–581.
- Badan POM RI. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Bell, L.N. dan Labuza, T.P. (2000). *Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement And Use*. Minnesota : American Association Cereal Chemist.
- [BNPB] Badan Nasional Penanggulangan Bencana. (2023). Data Informasi Bencana Indonesia (DIBI) (Internet). Diakses pada 30 Desember 2023. <https://dibi.bnpb.go.id/>
- BSN (Badan Standardisasi Nasional). (2018). Biskuit. SNI 2973-2018 Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Brown, A. C. (2000). *Understanding Food : Principles and Preparation*. Belmont : Wadsworth 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.
- Chendawati. (2017). *100 Resep Kue dan Cake Populer Ny. Liem*. Jakarta :

Gramedia Pustaka Utama.

- Claudia, E. J., dan Widjanarko, S. B. (2016). Studi Daya Cerna (In Vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Jagung Germinasi [*In Press* Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Dewantari, I. G. A. M., Citra, N., Wisaniyasa, N. W., dan Suter, I. K. (2016). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 6(1).
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T. dan Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Cookies Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 11(2) : 261-271.
- Dwijayanti, E., Munadi, R., dan Farnatubun, M. W. (2023). Analisis Proksimat dan Kolagen pada Kulit Ikan Tawassang (*Naso thynnoides*). *ILTEK: Jurnal Teknologi*, 18(02) : 103-107.
- Ekafitri, R., dan Faradilla, R. H. F. (2011). Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*, 20(2) : 153–161.
- Eskin, N. A. M., dan Robinson, D. S. (2001). *Food Shelf Life Stability : Chemical, Biochemical and Microbial Chages*. Florida : CRC Press.
- Fachrudin, L. (2000). *Budidaya Kacang-Kacangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Fajjarningsih, H. W. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1) : 36–44.
- Faridah, A. (2008). *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta : Yudistira.
- Faridah, A. (2008). *Patiseri Jilid I*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., dan Aryani, G. W. (2013). Pendugaan umur simpan dengan metode accelerated shelf-life testing pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3) : 144-153.
- Giannou, V., Lebesi, D. dan Tzia, C. (2014). Packaging and Shelf-Life Prediction Of Bakery Products. In : *Bakery Products Science And Technology*. Hoboken: Wiley, 355–371.
- Gracia, C. (2009). Kajian Formulasi Biskuit Jagung dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 20(1) : 32-40.
- Gisslen, W. (2010). *Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc.

- Handayani, S., dan Wibowo, R. A. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Harahap, K. S., Sumartini dan Mujiyanti, A. (2020). Pengujian Hedonik Pada Formulasi *Cookies* Coklat Dari Tepung Mangrove (*Avicennia officinalis*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Wijen, Dan Hati Ayam. *Aurelia Journal*, 2 (1) : 19–28.
- Hasbullah, R. dan Islah Mahdania, N. F. (2023). Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kakao dengan Pendekatan Sorpsi Isotermis. *Journal of Agricultural Engineering. Jurnal Keteknikan Pertanian*, 11(3).
- Hastuti, A. Y. (2012). *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Jakarta : Dunia Kreasi.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4) : 124–130.
- Herudiyanto, M. S., dan Hudaya, S. (2010). *Teknologi Pengolahan Roti Dan Kue*. Bandung : Widya Padjajaran.
- Hidayah, N., Poernomo, A., Rohadatul'aisy, N. I. dan Sugiyono, S. (2023). Mutu dan Umur Simpan *Cookies* yang Difortifikasi dengan Hidrolisat Protein Ikan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 18(1) : 75-86.
- Ihromi, S., Marianah, M., dan Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1) : 73-77.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D. dan Arti, I. M. (2017). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Panggang Dalam Kemasan Plastik Metalik Dan Polipropilen. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 12(1) : 55–70.
- Ismayani. (2007). *Cara Pembuatan Brownies*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Isyanti, M. I. (2021). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Sumber Protein Pada Pembuatan Opak Ketan Khas Tasikmalaya, Jawa Barat. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 2, pp. SNPPM2021ST-200).
- Jariyah, Utami, S. S., Sari, N. K., dan Mas'udah, K. W. (2021). Shelf-Life Prediction of Soneca Using Accelerated Shelf-Life Tests Approach to Critical Water Levels. 2<sup>nd</sup> International Conference Eco-Innovation in Science, Engineering, and Technology. NST Proceedings. pages 80-88.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Khoirunnisa, S. M. (2020). Perbandingan Kadar Zat Besi (Fe) Pada Hati Ayam Broiler dan Hati Ayam Kampung yang Dijual di Pasar SMEP Secara

- Spektrofotometer Serapan Atom. *Jurnal Analis Farmasi*, 5(1) : 64-63.
- Kusmawati, Aan, Ujang H, dan Evi E. (2000). *Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Jakarta : Central Grafika.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., dan Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2) : 1–6.
- Kusriningrum. (2010). *Perancangan Percobaan*. Surabaya : Airlangga University Press.
- Labuza, T.P. (1982). *Shelf Life Dating of Foods*. Connecticut : Food and Nutrition Press Inc.
- Labuza, T. P. (1984). Application of Chemical Kinetics to Deterioration of Food. *J. Chem. Educ*, 61(4) : 348–358.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1) : 9-15.
- Larasati, E. D. (2018). Pengaruh Proporsi Soda Kue ( $\text{NaHCO}_3$ ) dan Ekstraksi Jantung Pisang Terhadap Hasil Pewarnaan *Screen Printing T-Shirt*. *Jurnal Online Tata Busana*, 7(1) : 41-47.
- Latief, R., Farahdiba, A. N., dan Amalia, A. N. (2020). Shelf Life Study of Bolu Cukke Using The Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 486(1) : 1-5
- Liman , L. S., dan Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5) : 1294-1301.
- Maku, M., Mamujaja, C. F., dan Tooy, D. (2014). Penentuan Umur Simpan Kripik Pisang Keju Gorontalo dengan Pendekatan Kurva Sorpsi Isotermis [*Self-life Determination of Gorontalo Chesees Banana Chips Approach to Curve Sorption Isotherm Curve*]. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2) : 13-20.
- Manley, D. (2000). *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies 3rd Edition*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Mariam, S. (2019). Pengembangan Pangan Darurat untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat di Daerah Terdampak Bencana. *Seminar Nasional Matemtika, Sains, dan Teknologi*, 15, 55–66.
- 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.
- Marsh, K dan Bugusu, B. (2007). Food Packaging—Roles, Materials, and

- Environmental Issues. Institute of Food Technologists. *Journal of Food Science*, 72(3): 39-55.
- Masyeba, R.S.N. (2016). *Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Keripik Kentang dengan Metode Kadar Air Kritis*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mayasari, R. (2016). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. (2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mulyaningsih Y, dan Rosida J. (2002). Membandingkan Hasil Analisa Energi Total menggunakan Bom Kalorimeter dengan Hasil Analisis Proksimat. *Jurnal Teknis Fungsional Non Penelitian*. p. 93-97
- Murni, S. (2016). Pendugaan Umur Simpan Biskuit Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) dengan Metode Akselerasi Kadar Air Kritis Model Labuza. Pekanbaru : Universitas Riau.
- 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.
- Mustafidah, C. dan Widjanarko, S. B. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus Oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2).
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta : Dunia Kreasi.
- Nadirah, S. (2019). Analisa Kandungan Lemak, Protein dan Organoleptik Ilabulo Hati dan Ampela Ayam. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1) : 1-9.
- Nafsiyah, Ikromatun, Diachanty, S. Sari, S.R., Rizki, R.R., Lestari, S. dan Syukerti, N. Profil Hedonik Kempang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar (Clarias)*, (3)1 : 1-5.
- Naibaho, N. M., Anwar, R., Lisnawati, A., Ariyani, F., Popang, E. G., Rudito, R., dan Hamka, H. (2021). Pengaruh Suhu Pengeringan Berbeda Terhadap Sifat Kimia Tepung Bawang Tiwai (*Eleutherine palmifolio (L.) Merr.*). *Buletin LOUPE*, 17(02) : 80.
- Nasution, Z., Ilza. M., dan Suri, I. (2016). Studi Pengemasan Vakum dan Non-Vakum Terhadap Mutu Bakso Ikan Malong (*Muarenesox Talabon*) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Riau.

- Nimpuno, D. (2015). *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Nirwana, N. K., Eris, F. R., Riyanto, R. A. dan Putri, N. A. (2022). Pendugaan Umur Simpan *Food Bar* Talas Beneng Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius Dengan Kemasan *Aluminium Foil*. In *Prosiding Seminar Nasional Instiper*, 1(1) : 323-331.
- 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.
- Nurali, E. J., Ruindungan, E. T., Taroreh, M. I., Rawung, D., dan Ossoe, J. J. (2023). Pengembangan *Snack Bar* Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*), dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(1) : 54-66.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E dan Maryati, S. (2020). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka dalam Kemasan Plastik *Polypropylene* dan *Low Density Polyethylene* Menggunakan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 52-62.
- Paran, S. (2009). *100+ tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta : PT. Kawan Pustaka.
- Pertiwi, C. dan Ginting, S. (2017). Pendugaan Umur Simpan *Cookies* Nenas dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(1): 51–65.
- Puji, W. dan Arpah. (2003). *Penetapan Kadaluausa Produk Industri Kecil Pangan*. Bogor : Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K. dan Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Putra, S. N. (2008). Optimalisasi Formula dan Proses Pembuatan Mi Jagung dengan Formulasi Metode Kalendering. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Rachman, N. N., dan Andayani, D. E. (2021). Pengelolaan Gizi Bencana Pada Ibu Hamil dan Ibu Menyusui. *IJCNP (Indonesian Journal of Clinical Nutrition Physician)*, 4(2 : 148-164.
- Radhiyatullah, A., Indriani, N., dan S. Ginting, M. H. (2015). Pengaruh Berat Pati dan Volume Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(3) : 35–39.

- Ramada, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I. dan Munawaroh, N. L. (2023). Penentuan Umur Simpan Keripik Buah dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test* Model Kadar Air Kritis. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2) : 246–259.
- Rahayu, W. P. dan Arpah, M. (2003). *Penuntun Teknis: Penetapan Kadaluarsa Produk Industri Kecil Pangan*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta, IPB.
- Rustandi, D. (2011). *Produksi Mie*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Safitri, E. N. K. (2022). Pemanfaatan Base Genep dalam Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Kuliner*, 2(2) : 59–64.
- Sampaio, R.M., Marcos, S.K., Moraes, I.C.F. dan Perez, V.H. (2009). Moisture Adsorption Behavior of Biscuits Formulated Using Wheat, Oatmeal and Passion Fruit Flour. *J. Food Process Preserv*, 33 : 105–113.
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 8(1) : 15–22.
- Santosa, Handayani, N.A., Nuramelia, C. dan Sukma, N.Y.T. (2016). Pemanfaatan Hati Ayam Sebagai Fortifikan Zat Besi dalam Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1) : 27–34.
- Sarifudin, A., Riyanti, E., Diki, N.S., dan Siti. (2015). Kajian Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Beberapa Karakteristik Tekstural dari *Snack* Bebas Gluten Berbasis Pisang. *AGRITECH*, 35(1).
- Sembiring, M., Sipayung, R., dan Sitepu, F. E. (2014). Growth And Peanut Production With Provision of Empty Palm Bunches at Different Pile Up Frequency. *Jurnal Online Agroteknologi*, 2(2) : 598–606.
- Septiaji, R. L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Kimia Dan Sensori *Cookies* Penambahan Tepung Biji Alpukat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 4(2).
- Setiaboma, W., Kristanti, D. dan Afifah, N. (2020). Pendugaan Umur Simpan Kukis Mocaf dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 12(2) : 167-175.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., dan Sari, M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sianipar, D. (2008). Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Simbolon, D. O. S. (2012). Pemeriksaan Kadar Fe Dalam Hati Ayam Ras dan



- Ayam Buras Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Journal of Natural Product and Pharmaceutical Chemistry*, 1(1) : 8–13.
- Sitanggang, A. B. (2017). Faktor Kerusakan Produk Bakeri dan Pengendaliannya. *Foodreview Indonesia*, 12(2).
- Sitohang, K.A., Lubis, Z. dan Lubis, L.M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3) : 308-315.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., dan Alvina, I. (2016). Rekayasa beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1) : 14-19.
- Subandoro, R. H., Basito dan Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4) : 68-74.
- Sugiyono, S., Satyagraha, H., Joelijani, W. dan Syamsir, E. (2012). Pendugaan Umur Simpan Produk Granula Ubi Kayu Menggunakan Model Isoterm Sorpsi Air (*Shelf-life Prediction of Cassava Granule Using Moisture Sorption Isotherm Model*). *Jurnal Pangan*, 21(3), 233-244.
- Suhardjito. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Sunyoto, M., Djali, M. dan Syafaah, M. (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.
- Sulaeman, P. A., dan Septiyani, R. (2023). Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies. *Journal of Food and Culinary*, 6(2) : 102-115.
- Suprianto, A. B., Mamuaja, C. F., & Tuju, T. D. (2015). Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium (L) schott*). In *COCOS*, 6(12).
- Sutomo, B. (2012). *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Tampubolon, N. L. (2014). Formulasi Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(2) : 78-83.
- Tarwendah, P.I. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2) : 66- 73.
- Triatamaja, K. (2016). *Dasar Pastry*. Surabaya : NCS Press.
- Triyono, E., Prasetyo, B. W. H. E. dan Mukodiningsih, S. (2013). Pengaruh Bahan

Pengemas dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan Komplit Berbasis Limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 400-409.

Utama, I. D. G. D. A., Wisaniyasa, N. W. dan Widarta, I. W. R. (2019). Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*) Terhadap Karakteristik *Flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2) :140-149.

Utomo, L. I. V., Nurali, E., dan Ludong, M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit *Gluten Free Casein Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*). *Cocos*, 1(2) : 1–12.

Vaclavik, V.A. dan Elizabeth, W.C. (2008). *Essential of Food Science*. New York : Springer.

Wani, A. A., Sogi, D. S., Singh, P., Sharma, P., dan Pangal, A. (2012). Dough Handling and Cookie-Making Properties of Wheat Flour–Watermelon Protein Isolate Blends. *Food and Bioprocess Technology*, 5(5) : 1612– 1621.

Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2) : 67–76.

Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K. dan Yusa, N. M. (2014). Karakteristik Isotermls Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan. *Agritech*, 34(1) : 29–35.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Wirastyo, D. (2009). Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti. *Food Review*, 4 : 38–41.

Wulandari, A., Waluyo, S. dan Novita, D. D. (2013). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2) : 105–114.

Yanti, S., Wahyuni, N., dan Hastuti, H. P. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal TAMBORA*, 3(3) : 1–10.

Yashinta, M.R., Handayani, C.B., dan Afriyanti, A. (2021). Karakteristik Kimia, Fisik dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf Dengan Variasi Jenis dan Konsentrasi Lemak. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1).

Yulistiani, R., Pratiwi, Y.S., Lestari, W.D., Rosida, D.F., Fitriana, A.W., dan Safira, F. E. D. (2023). Potensi *Cookies* Rempah Sebagai Pangan Darurat Berbahan Dasar Tepung Terigu, Kacang Hijau, dan Jagung yang Diperkaya Tepung Hati Ayam. Laporan Akhir Kegiatan Riset Pangan Darurat, Surabaya.

- Yuniarti, D. W., Sulistiyati, T. D., dan Suprayitno, H. E. (2012). Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum Terhadap Kualitas Serbuk Albumin Ikan Gabus. *THPI Student Journal*, 01, 1–9.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Agropolitan*, 3(3) : 1-8.
- Zoumas, B.L., Armstrong, L.E., Backstrand, J.R., Chenoweth, W.L., Chinachoti, P., Klein, B.P., Lane, H.W., Marsh, K.S., dan Tolvanen, M. (2002). *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Washington DC : National Academy Press.
- Zulkarnain. (2016). *Kulinologi Indonesia Parameter Mutu Butter*. Bogor : PT. Media Pangan Indonesia.