

DAFTAR PUSTAKA

- Acquaticci, L., Schouten, M.A., Angeloni, S., Caprioli, G., Vittori, S. dan Romani, S., 2024. Influence of baking conditions and formulation on furanic derivatives, 3-methylbutanal and hexanal and other quality characteristics of lab-made and commercial biscuits. *Food Chemistry*, 437, p.137791.
- Aini, N., Wijonarko, G. dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), pp. 160–169.
- Al-antama, R.A., Hapsari, D.R. dan Aminah, S., 2024. Karakteristik Kimia, Fisik dan Sensori Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Jantung Pisang (Musa parasidiana). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), pp.61-70.
- Ali, A., Al-Tobasei, R., Lourenco, D., Leeds, T., Kenney, B. dan Salem, M., 2020. Genome-wide scan for common variants associated with intramuscular fat and moisture content in rainbow trout. *BMC genomics*, 21(1), p.529
- Ambujakshan, A. dan Baskaran, R., 2025. Insoluble and soluble dietary fiber from banana (*Musa spp.* Grand naine) flower and bract as potential functional ingredients: In vitro studies on functional, adsorption and antioxidant properties. *Food Chemistry*, p.146334.
- Andriyono, S., Hasanah, U., Pujiastuti, D. Y., dan Hidayati, N. V. 2024. Analisis Proksimat dan Uji Organoleptik Biskuit Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Journal of Aquatropica Asia*, 10(1).
- Annisa, P.D., Soleh, M., Yul, F.A., Primasanti, Y., Zen, Z.H., Rayendra, R., Qisthani, N.N., Ramdan, M., Mulyadi, A., Hidayatuloh, S. and Raharja, A.M., 2024. *Analisa Keputusan*. Penerbit Widina.
- Anugraheni, Z., Darwanto, D. H., dan Rohmah, F. 2024. Determinants of Indonesia's Wheat Imports. *Journal of Agribusiness Management and Development*, 5(1), 22–30.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 16th ed. Arlington, VA: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Arifah, E.Z.A., Jariyah, J. dan Rosida, D.F., 2023. Optimasi formula biskuit tepung buah lindur dengan pemanis stevia dan fruktosa menggunakan response surface methodology. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(2).
- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C.J., Hill, S.E., Linforth, R. dan Fisk, I.D., 2021. The role of sodium chloride in the sensory and physico-chemical properties of sweet biscuits. *Food chemistry: X*, 9, p.100115.

- Ayesha, C., Rahman, N. A., Zt, Z., dan Handayani, E. S. 2021. Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. *In Prosiding Seminar Nasional Biologi* Vol. 1, No. 2, pp. 677-684.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baihaqi, B., 2025. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Asin Tinggi Protein Berbasis Tepung Ayam. Edu Society: *Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), pp.2677-2686.
- Belitz, H.D., Grosch, W. dan Schieberle, P., 2009. *Food Chemistry*. 4th ed. Berlin: Springer.
- Bennion, E.B. dan Bamford, G.S.T., 1997. *The Technology of Cake Making*. 6th ed. London: Blackie Academic & Professional.
- Brilianty, S. L., Suprihatin, S., dan Purwoko, P. 2022. Penilaian Daur Hidup Produk Susu Sapi Segar: Studi Kasus Di Kpbs Pangalengan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 220-228.
- Choiriyah, N.A., 2020. Inkorporasi tepung garut dan buah pisang kepek pada pembuatan biskuit dengan klaim tinggi serat serta tinjauan nilai cerna pati in vitro dan gula total. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2), pp.81–85.
- De Garmo, E.P., Sullivan, W.G. dan Canada, J.R. 1984. *Engineering Economy*. 7th edn. New York: Macmillan Publishing Company.
- Deglas, W. 2018. Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) Dengan Proses Pendahuluan.. *Jurnal Teknologi Pangan* 9(2): 157-163.
- Devaraj, R.D., Jeepipalli, S.P. dan Xu, B., 2020. Phytochemistry and health promoting effects of Job's tears (*Coix lacryma-jobi*)-A critical review. *Food Bioscience*, 34, p.100537.
- Erinc, H., Mert, B. dan Tekin, A., 2018. Different sized wheat bran fibers as fat mimetic in biscuits: its effects on dough rheology and biscuit quality. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10), pp.3960–3970.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. 2nd edn. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Handayani, R. 2018. Fermentasi jali menggunakan bakteri selulolitik dan bakteri asam laktat untuk pembuatan tepung. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(1).

- Hidayat, N., Nurika, I. dan Kusuma, A., 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hoiriyah, Y. U. 2019. Peningkatan kualitas produksi garam menggunakan teknologi geomembran. *Jurnal studi manajemen dan bisnis*, 6(2), 71-76.
- Iferamuna, A., dan Yulastri, A. 2019. Formulasi Biskuit Berbasis Tepung Jagung Sebagai Alternatif Camilan Bergizi. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 221-226.
- 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.
- Jayanti, S. P., Husain, H., dan Ilyas, N. M. 2024. Analisis Proses Fermentasi Tape dengan Variasi Ragi: Ragi Tape (*Aspergillus oryzae*), Ragi Roti (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Ragi Tempe (*Rhizopus oligosporus*). *Chemica: Jurnal Chemica*, 25(2), pp.64-73.
- Juhaeti, T., Setyowati, N., dan Gunawan, I. 2021. Pemanfaatan dan Prospek Serealia Minor Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*) dalam Pembuatan Kuliner untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 6-17.
- Kaewjumpol, G., Srisamlee, S., Beckles, D. M., dan Luengwilai, K. 2021. Enzymatic browning in banana blossoms and techniques for its reduction. *Horticulturae*, 7(10), 373.
- Kartini, A. Z., dan Putri, W. D. R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Telur Dan Carboxymethyl Cellulose Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mi Kering Tepung Jali (*Coix lacrymal jobi-L*) Terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).
- Khanza, N., dan Paramartha, D. N. A. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Kombinasi Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Mutu Gizi Mi Basah: Wheat Flour Substitution Effect Of Banana Blossom Flour (*Musa paradisiaca*) And Seaweed Flour (*Eucheuma cottonii*) On The Nutritional Quality Of Wet Noodles. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 1(2), pp. 65-76.
- Khoirunisa, H., Nasrullah, N., dan Maryusman, T. 2019. Karakteristik sensoris dan kandungan serat biskuit dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai makanan selingan anak obesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), pp. 93-100.
- Lasaji, H., Assa, J.R. dan Taroreh, M.I., 2023. Kandungan protein, kekerasan dan daya terima cookies tepung komposit sagu baruk (*Arenga microcarpa*) dan kacang hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), pp.57-71.

- Mancebo, C.M., Rodriguez, P. dan Gomez, M., 2016. Assessing rice flour-starch-protein mixtures to produce gluten free sugar-snap cookies. *LWT-food Science and Technology*, 67, pp.127-132.
- Marzocchi, S., Ravagli, C., Cuomo, F., Messia, M.C., Marconi, E., Caboni, M.F. dan Pasini, F., 2025. How Different Lipid Blends Affect the Quality and Sensory Attributes of Short Dough Biscuits. *Applied Sciences*, 15(23), p.12679.
- Mubarak, M. Z. S., dan Mulyadi, M. N. 2024. Sifat Kimia dan Sensori Biskuit dengan Formulasi Mocaf dan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 19(2).
- Ningrum, A.D., Suhartatik, N. dan Kurniawati, L., 2017. Karakteristik Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius* sp) dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. *Roscoe*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1), pp.53–60.
- Nkhata, S. G., Ayua, E., Kamau, E. H., dan Shingiro, J. B. 2018. Fermentation and germination improve nutritional value of cereals and legumes through activation of endogenous enzymes. *Food science & nutrition*, 6(8), 2446–2458.
- Nurhayati, N., Anjani, G., dan Afifah, D. N. 2019. Substitusi Tepung Kecambah Kedelai terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima Cookies untuk Anak Autis. *Journal of Nutrition College*, 8(3), pp. 115–122.
- Oktarini, I.T. dan Rosida, R., 2022. Effect of The Proportion Of Wheat Flour: Fermented Jali Flour And Additional NaHCO_3 on Physical, Chemical and Organoleptic Characteristics of Crackers. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 9(2), pp.411-424.
- Oyinloye, T. M., dan Yoon, W. B. 2024. Effect of the Ratio of Protein to Water on the Weak Gel Nonlinear Viscoelastic Behavior of Fish Myofibrillar Protein Paste from Alaska Pollock. *Gels*, 10(11), 737.
- Pambudi, S., dan Widjanarko, S. B. 2015. Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Pramono, Y.B. dan Nurwantoro, 2019. Evaluasi kadar gula, kadar air, kadar asam dan pH pada pembuatan tablet effervescent buah nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), pp.36–41.
- Pratiwi, A. R., Meiliana, dan Puspitasari, O. D. 2021. Kandungan zat gizi dan aktivitas antioksidan jali (*Coix lacryma-jobi*, L.) selama proses fermentasi [Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis ke-56]. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

- Purnamasari, I.W. dan Putri, W.D.R., 2015. Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan natrium bikarbonat terhadap karakteristik flakes talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp.1375–1385.
- Purnomo, M.N., dan Pratiwi, A.R. 2025. Komposisi Nutrisi dan Aktivitas Antioksidan Microgreen Jali (*Coix lacrymajobi* L.) selama Pertumbuhannya. *Jurnal Gizi Volume* 14(1): 1-12.
- Purwanto, E. H., Setyabudi, S., dan Supriyanto. 2019. Aktivitas Mikroba dalam Pulp Biji Kakao Selama Fermentasi dengan Penambahan Ragi Tape. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 6(1), 21–32.
- Putri, H. M., Saloko, S., dan Handito, D. 2025. Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Mocaf terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Edukasi Pangan*.
- Putri, S. dan Nugroho, A., 2021. Karakteristik Kue Tradisional Khas Lampung (Babon) Tersubstitusi Mosep Red Flour dan Tepung Tempe. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 32(1), pp.44-54.
- Qi, Y., Wang, W., Yang, T., Ding, W. dan Xu, B., 2025. Maillard reaction in flour product processing: mechanism, impact on quality, and mitigation strategies of harmful products. *Foods*, 14(15), p.2721.
- Qonitah, S. H., Affandi, D. R., dan Basito, B. 2016. Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (Hfs) Sebagai Pengganti Gula Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rahmawati, A.S., dan Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *OPTIKA: Jurnal Pendidikan Fisika*, 4(1): 54-62.
- Redjeki, S., Muchtadi, D. F. A., dan Putra, M. R. A. 2020. Garam sehat rendah natrium menggunakan metode basah. *Jurnal Teknik Kimia*, 14(2), 63-67.
- Sammeng, W., Marsaoly, M., dan Ruaida, N. 2023. Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Teri Nasi (*Stolephorus* sp). *Jurnal Kesehatan Terpadu (Integrated Health Journal)*, 14(1), 29-41.
- Shah, K., Salunke, P., dan Metzger, L. 2022. Effect of storage of skim milk powder, nonfat dry milk and milk protein concentrate on functional properties. *Dairy*, 3(3), 565-576.
- Shen, Y., Chen, G. dan Li, Y., 2018. Bread characteristics and antioxidant activities of Maillard reaction products of white pan bread containing various sugars. *Lwt*, 95, pp.308-315.

- Silva, T. J., Barrera-Arellano, D., dan Ribeiro, A. P. B. 2021. Margarines: Historical approach, technological aspects, nutritional profile, and global trends. *Food Research International*, 147, 110486.
- Sinaga, J., Sinambela, J. L., Purba, B. C., dan Pelawi, S. 2024. Gula dan Kesehatan: Kajian Terhadap Dampak Kesehatan Akibat Konsumsi Gula Berlebih. Mutiara: *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 2(1), 54-68. Sintia dan Astuti, 2018
- Sintia, N.A. dan Astuti, N., 2018. Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Soedirga, L.C., Cornelia, M. dan Vania, V., 2018. Analisis Kadar Air, Kadar Serat, Dan Rendemen Tepung Singkong Dengan Menggunakan Berbagai Metode Pengeringan [Analysis Of Water Content, Fibre Content, And Yield Of Cassava Flour With Several Types Of Drying Method]. *FaST: Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(1), pp.8-18.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Suhem, K. ., Plongbunjong, V. ., Intalat, . T. ., Chanasri, S. ., dan Srivasopa, S. . 2024). Study of color and nutrition value of biscuit products adding with banana blossom flour. *Rattanakosin Journal of Science and Technology*, 6(1), 12–20.
- Sulastri, S., dkk. 2026 'Implementasi Teknik Fermentasi Tape Singkong dengan Ragi *Saccharomyces cerevisiae*', *Jurnal Analis*, 5(1).
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., dan Sintadewi, A. T. 2020. Kajian proporsi tepung jagung (*Zea mays*) dan tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca* L.) dengan penambahan kuning telur pada biskuit jagung. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(2), 122-129.
- Syafitri, D. R., Setyowati, A., dan Pujimulyani, D. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna dan Natrium Bikarbonat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Cookies Mocaf. *In Prosiding Seminar Nasional Pangan Fungsional UMBY* (pp. 69-81).
- Syahputri, D.A. dan Wardani, A.K., 2015. Pengaruh fermentasi jali (*Coix lacryma jobi-L*) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp.984–995.
- Talib, M. T., Meilany, L., dan Sari, N. P. 2024. Cemilan Sehat Ibu Hamil “Biskuit Jantung Pisang” sebagai Pencegahan Stunting di Kecamatan Mariso Kota Makassar. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(11), 4791-4800.

- Tanjung, R.A., 2018. Pengaruh penambahan gula pasir dan lama pengeringan terhadap mutu gula semut nira kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2), pp.52–57.
- Tasnim, T., Das, P.C., Begum, A.A., Nupur, A.H. dan Mazumder, M.A.R., 2020. Nutritional, textural and sensory quality of plain cake enriched with rice rinsed water treated banana blossom flour. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2, p.100071.
- Triastuti, U. Y., Priyanti, E., Diana, T. R., dan Kurnianingsih, K. 2018. Krekers Tepung Jantung Pisang Sebagai Usaha Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. *Home Economics Journal*, 2(1), 1-4.
- Utami, C. P., Simanjuntak, B. Y., dan Krisnasary, A. 2021. Analisis zat gizi makro (karbohidrat, protein, lemak), serat, kadar air, dan daya terima organoleptik formulasi biskuit tepung beras analog. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1), 37–46.
- Van der Sman, R. G. M., dan Renzetti, S. 2019. Understanding functionality of sucrose in biscuits for reformulation purposes. *Critical reviews in food science and nutrition*, 59(14), 2225-2239.
- Van Der Sman, R.G.M., 2021. Thermodynamic description of the chemical leavening in biscuits. *Current research in food science*, 4, pp.191-199.
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Xiao, W., Ding, Y., Cheng, Y., Xu, S. dan Lin, L., 2023. Effect of sodium bicarbonate on the physicochemical properties of fermented rice flour and quality characteristics of fermented semi-dried rice noodles. *Frontiers in Nutrition*, 10, p.1100422.
- Yulistiani, R., Rosida, R. and Kumala, I.W., 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).
- Zaitoun, M., Ghanem, M., dan Harphoush, S. 2018. Sugars: Types and their functional properties in food and human health. *International Journal of Public Health Research*, 6(4), 93-99.