

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Biskuit, Kukis, Wafer, & Krekers. Jakarta: Badan POM RI
- [Permenperin]. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75. (2010). Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2011). Biskuit-SNI 01-2973-2011. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2011). SNI 01-2973-2011. Standar Mutu Biskuit.
- Abdelaleem, M. A., & Al-Azab, K. F. (2021). Evaluation of flour protein for different bread wheat genotypes. *Brazilian Journal of Biology*, 81, 719-727.
- Affandi, D. R., Khotimah, K., Nuary, R. B., Sanjaya, A. P., & Sulistiowati, M. (2022). Karakteristik Biskuit Kelor (*Moringa Oliefera*) Berbasis Pati Garut (*Maranta Arundinacea*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L) Dengan Variasi Pemanis. *Journal of Applied Agriculture*, 01(02), 60–74
- Afianti, F., & Indrawati, V. (2015). Pengaruh penambahan tepung ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan air terhadap sifat organoleptik crackers. *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 46-55.
- Agustin, M. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37-46.
- Amjid MR, Shehzad A, Hussain S, Shabbir MA, Khan MR, Shoaib M. (2013). A comprehensive review on wheat flour dough rheology. *Pak J Food Sci* 23(2): 105-123.
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir Dan Gula Aren Terhadap Kadar Trigliserida Pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *HARENA: Jurnal Gizi*, 2(3), 125-132.
- Arbie, F. Y., Hadi, N. S., Setiawan, D. I., Labatjo, R., & Anasiru, M. A. (2020). Kualitas cracker cibi sebagai alternatif cemilan sehat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 35-44.
- Asmawati, A., Sunardi, H., & Ihromi, S. (2019). Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 97-106.
- Aydoğan S, Şahin M, Akçacık AG, Hamzaoğlu S, Taner S. (2015). Relationships between Farinograph parameters and bread volume, physicochemical traits in bread wheat flours. *J Bahri Dagdas Crop Res* 3(1): 14-18.
- Batista, A. P., Niccolai, A., Bursic, I., Sousa, I., Raymundo, A., Rodolfi, L., ... & Tredici, M. R. (2019). Microalgae as functional ingredients in savory food products: Application to wheat crackers. *Foods*, 8(12), 611.

- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Davidson, I. (2018). *Biscuit, cookie and cracker production: process, production and packaging equipment*. Academic Press.
- Farzana, T., & Mohajan, S. (2015). "Effect of Malt Flour Addition on the Quality of Biscuit". *International Journal of Food Science and Nutrition Engineering*, 5(2), 74-80.
- Goubgou, M., Songré-Ouattara, L. T., Bationo, F., Lingani-Sawadogo, H., Traoré, Y., & Savadogo, A. (2021). Biscuits: A systematic review and meta-analysis of improving the nutritional quality and health benefits. *Food Production, Processing and Nutrition*, 3(1), 26.
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan *Good Manufacturing Practices* Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359-426.
- Hasibuan, H., & Kurniawan, R. (2022). Sifat fisikokimia dan sensori produk cokelat dengan penambahan minyak sawit merah. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 17(1), 31-40.
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., & Patadjai, A. B. (2021). Kajian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pengolahan keripik pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836-844.
- Hui, Y. H., & Evranuz, E. O. (2014). *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*. CRC Press.
- Irmayanti, I., Sunartaty, R., & Anwar, C. (2019). Rich in fiber biscuits formulation with katuk leaf flour fortification (*Sauropus androgynus*) and roasting time variation. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(2).
- Istinganah, M., Rauf, R., & 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.
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). PENGARUH LAMA FERMENTASI ADONAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA CRACKERS SUBSTITUSI TEPUNG KOMPOSIT EFFECT OF LONG FERMENTATION OF DOUGH ON PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF CRACKERS SUBSTITUTION OF COMPOSITE FLOUR. *Jurnal Agroindustri Vol*, 11(2), 133-142.
- Klunklin, W., & Savage, G. (2018). Physicochemical properties and sensory evaluation of wheat-purple rice biscuits enriched with green-lipped mussel powder (*Perna canaliculus*) and spices. *Journal of Food Quality*, 41(1): 1-9.
- Lubis, N., Humairah, A. U., Purnamasari, R., Prasetiawati, R., & Junaedi, E. C. (2022). Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Terhadap Aktivitas

- Antioksidan Produk (Dark dan Milk) Cokelat Dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(1), 41-51.
- Maitimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practice* Pada Ud. Xyz Di Kota Tual. *Arika*, 15(2), 115-124.
- Mayasari, R. (2015). "Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)". Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Mancebo, C. M., Picón, J., & Gómez, M. (2015). Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *LWT-Food Science and Technology*, 64(1), 264-269.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. 11(1), 53- 59.
- Perangin-angin, S. E., Hamsi, A., & Sitompul, D. (2015). KOMPONEN-KOMPONEN DAN PERALATAN BANTU MIXER KAPASITAS 6, 9 LITER PUTARAN 280 RPM. *DINAMIS*, 3(4), 14-14.
- PRAMBUDI, H. (2018). PENETAPAN KADAR ASAM SIKLAMAT PADA KRIM COKLAT BISKUIT BERBAGAI MERK YANG DIJUAL DI PASAR CELANCANG KABUPATEN CIREBON. *Jurnal Analis Kesehatan (JAKA)*, 1(1), 1-16.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan kualitas mutu pada wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Prasetyo, B. H., Rubiono, G., & Suryadhianto, U. (2020). Pengaruh Jumlah Sudu Pengaduk Terhadap Pola Pencampuran dan Konsumsi Daya Listrik pada Mixer Vertikal. *V-MAC (Virtual of Mechanical Engineering Article)*, 5(1), 9-12.
- Prasetyo, A. (2018). Analisis *Good Manufacturing Practice* Olahan Pangan. Jakarta: *Indocamp*.
- Prasetyo, H. A. (2019). Proses Pembuatan Cake Menggunakan Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Dan Talas Dengan Metode Experimental Design. *JUITECH: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality*, 3(2), 44-51.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Sahi, S. S., & Alava, J. M. (2017). Biscuit, Cookie and Cracker Manufacturing Manuals: Manual 2: Doughs, Dough Rheology, and Baked Products. Woodhead Publishing.
- Shafi, F., Reshi, M., Bashir, I., & Bashir, I. (2018). Chocolate processing. *International Journal of advanced biological research*, 8(3), 408-419.

- Sari, F. N. (2016). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di dapur rumah sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248-257.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.
- Singh, A., & Kumar, P. (2018). Gluten free approach in fat and sugar amended biscuits: A healthy concern for obese and diabetic individuals. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(3), e13546.
- 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.
- Surono, D. I., Nurali, I. E. J., & Moningga, I. J. S. (2017). Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*Musa acuminata* L). *In Cocos* (Vol. 1, No. 1).
- Swapna, K. S., & Rao, K. J. (2016). Studies on effect of oat and cheese incorporation on sensory and textural quality of short-dough type biscuit. *Journal of food science and technology*, 53, 1505–1514.