

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham, A., & Jayamuthunagai, J. (2014). An Analytical Study On Jackfruit Seed Flour And Its Incorporation in Pasta. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 5(2), 1597–1610.
- Akter, B., & Haque, M. A. (2018). Utilization of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Seed's Flour in Food Processing: A Review. *The Agriculturists*, 16(02), 131–142. <https://doi.org/10.3329/agric.v16i02.40351>
- Aliyi, F. (2020). Pengaruh Penambahan Cookies Dengan Subtitudi Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Organoleptik, Mutu Kimia (Kadar Air, Abu) dan Umur Simpan. Skripsi. Universitas Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Amiruddin, C. (2013). Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Andarwulan, N.F., Kusandar, & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Andarwulan. N., K. F. dan H. D. (2011). Analisis Pangan: Jakarta
- Andyarini, E. N., & Hidayati, I. (2017). Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.). *KLOROFIL: Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, 1(1), 32. <https://doi.org/10.30821/kfl:jibt.v1i1.1239>
- Angkat, A. H., & Simatupang, N. F. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L) Terhadap Daya Terima Donat. *Journal of Nursing and Health Science*, 1(1), 42–46. <https://e-journalstikes-pertamedika.ac.id/index.php/jnhs/article/view/27>
- AOAC. (2005). Official Methode and Analysis Of Association of Analytical Chemistry. Wanshington DC AOAC International
- AOAC. (2007). Official Methods of Analysis of AOAC International (18th ed). Gaithersburg: AOAC International
- Arza, P. A., & Tirtavani, M. (2017). Pengembangan Crackers Dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dan Tepung Wortel (*Daucus carota* L.) (Development Of Nutritious Crackers By Adding Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) And Carrot (*Daucus carota* L.) Flour). *Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang*, 40(2), 55–62.
- Asmira, S., Ilham, D., & Widiastika, P. (2021). Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carota* L) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
- Astawan. (2008). Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bear, A.A., & Dilger, A.C. (2014). Effect of Fat Quality On Sausage Processing, Texture, and Sensory Characteristics. 96 (3): p. 1245-1249.
- BPS. (2018). Badan Pusat Statistika. Statistika Gender Tematik: Profil Generasi Milenial Indonesia. In Kementrian Indonesia. In Kementrian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak.
- BPS. (2022). Badan Pusat Statistik. Volume Impor Gandum Indonesia menurut Negara asal. [Online] Available at: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/08/05>.
- BSN. (1992). Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara

- Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- BSN. (2011). Badan Standarisasi Nasional. SNI 2973-2011 : Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyadi, K. (2017). Pengaruh Metode Spray Drying Dan Foam-mat Drying Terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Campuran Labu Kuning Dan Wortel. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Chodijah, C. Herawati, N., & Ali, A. (2019). Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota L*) Dalam Pembuatan Es Krim Dengan Penambahan Jeruk Kasturi (*Citrus microcarpa b*), Sagu, 18(1), 25-38
- Cicilia, S. E., Tuju, T. D., & Ludong, M. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) Terhadap Kualitas Sensoris, Fisik, dan Kimia Chiffon Cake. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(2), 73-79.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik Cookies Dari Tepung Terigu dan Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal of Agritechnology and Food Processing*, 1(1), 1-15.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 3, 612-621.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Datt, K. S., Swati, K., Narayan, S. T., & Surekha, A. (2012). Chemical composition, functional properties and processing of carrot-a review. *Association of Food Scientists & Technologists (India). J Food Sci Technol (January–February 2012) Vol 49*
- Effendi, R. D. C., Tamrin, T., & Amin, M. (2022). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Tingkat Ketebalan Irisan Wortel Terhadap Mutu Tepung Wortel. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4), 488-495.
- Ernaningtyas, N., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (2020). Substitusi Wortel (*Daucus carota L.*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Mie Kering. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 23-32.
- Estiasih, T., Waziirroh, E., & Fibrianto, K. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Faiqotul, W. (2010). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka terhadap Komposisi Proksimat dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus. Skripsi thesis. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Faridah, A. (2008). Patiseri jilid II. Jakarta. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Faridah, A., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito, B. (2012). Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal teknosains pangan*, 1(1).

- Fitri, Nuraini & Purwani, E. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger Brachysoma*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit. Prosiding Seminar. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf. UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Gunawan, F. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Garut Dengan Substitusi Tepung Wortel. *Skripsi. Universitas Katolik. Surabaya*.
- Handayani, S., & R.A Wibowo. (2014). Koleksi Resep Kue Kering. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh variasi pencampuran tepung talas bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan kacang merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap sifat fisik, tingkat kesukaan, kadar protein dan kadar serat pada cookies talas rendah protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.
- Kisnawaty, S.W., & Kurnia, P. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Kekerasan Dan Daya Terima. *Prosiding Seminar Gizi*, 91-104.
- Kiswari, G., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Increasing The Nutrition Value Of Wheat-Based Bread And Mocaf With Carrot Flour Fortification. *Food and Agro-industry Journal*, 4(1), 28-41.
- Koswara, S. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. *Ebook Pangan*.
- Kumar, N., & Kumar, K. (2011). Development of Carrot Pomace and Wheat Flour Based Cookies. *Journal of Pure and Applied Science and Technology*, 1(1), 5-11.
- Kumolontang, N. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas "Cookies Santang". *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 7. 2 Desember 2015:69-79.
- Kurniawati, L. (2010). Pemanfaatan bekatul dan ampas wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 122-126.
- Kusumawati, D. D., Amanto, B. S., & Muhammad, D. R. A. (2012). Pengaruh Perlakuan Penahuluan Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 41-48.
- Laila, W., Nurhamidah, & Santika, L. (2019). Pengaruh Pemberian Jus Wortel Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Derajat 1 Lansia Umur 50-70 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Tapus Kabupaten Pasma Timur. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 2(1), 36-46
- Lestario, L. N., Indrati, N., & Dewi, L. (2010). Fortifikasi Mie Dengan Tepung Wortel. Prosiding Seminar Nasional Sanins dan Pendidikan Sains UKSW. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Maharadi, S.I., Wijanarka, A., & Asih, E.R. (2022). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu dan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Cookies Sebagai Alternatif Kudupan Pencegahan Obesitas. Skripsi. Poltekes jogja.
- Makmun, C. (2007). Wortel Komoditas Ekspor yang Gampang Dibudidayakan. Hortikultura.

- Malasari. (2005). Sifat Fisik dan Organoleptik nugget ayam dengan penambahan wortel (*Daucus carota L.*) Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Mariska, Y., & Fauzia, F.R. (2022). Kadar β -Karoten Pada Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). Dengan Perlakuan Perbedaan Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Aisyiyah Yogyakarta*.
- Mehrir. (2012). Sejarah Wortel, [Http://www.kawungaten.com/2012/11/sejarah wortel.html](http://www.kawungaten.com/2012/11/sejarah-wortel.html). *Jurnal Sejarah Wortel*.
- Mutmainna, N. (2013). Aneka Kue Kering Paling Top. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nadimin, Sirajuddin & Fitriani, N. (2019). Mutu Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Bekatul dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, Vol 26, Edisi 1.
- Novrini, S., & Danil, M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega Dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 8(1).
- Nusa & Adisti F.A. (2014). Hubungan Faktor Perilaku, Frekuensi Konsumsi Fast Food, Diet Dan Genetik Dengan Tingkat Kelebihan Berat Badan. *Media Gizi Indonesia*, Vo 9 No 1
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(1).
- Octaviani & Tri. (2014). Penetapan Kadar β –Karoten pada Beberapa Jenis Cabe (*Genus capsicum*) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Jurnal Parmaciana*, Vol 4 no.2 hal 103.
- Olapade, A. A., & Adeyemo, M. A. (2014). Evaluation of cookies produced from blends of wheat, cassava and cowpea flours. *International Journal of Food Studies*, 3(2).
- Paran, S. (2009). 100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering. Jakarta: kawanpustaka.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen pembuatan butter cookies tepung kacang merah substitusi tepung terigu. *Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang*.
- Prijadi, B., Titis, K.S., & Anniversary, S. (2010). Pengaruh Cara Pengolahan Daun Pakis (*Diplazium esculentum*) terhadap Kadar β -Karoten. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwasih, R. (2021). Analisis Pangan. *Book*. Polsub Press
- Rai, S., Kaur, A., & Singh, B. (2011). Quality characteristics of gluten-free cookies prepared from different flour combination. *Jurnal of food science and technology*, 51(4) 785-789.
- Respati, A. N. (2010). Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Rohman, H.N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Kadar Vitamin A dan Karakteristik Produk Mie Basah. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Rosida, R. (2008). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel dan Lama Penggorengan Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Wortel Simulasi: Similarity dan peer review.

- Ruriani, E., Navi, A., Yulianti, L.D., & Subagio, A. (2013). Identifikasi potensi MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai bahan pensubstitusi teknis terigu pada Industri Kecil dan Menengah di Jawa Timur. *PANGAN*, 22 (3): 229–240
- Sahni, P., & Shere, D. M. (2017). Physico-chemical and sensory characteristics of carrot pomace powder incorporated fibre rich cookies. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 36(4), 327-331.
- Salsabilla, A.S. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan Roll Cake Dengan Isian Selai Wortel. *Jurnal. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Setiawan, & Dwi, N. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Cookies Dengan Substitusi Tepung Kentang Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Setyaningsih, D., A Apriyantonono & M Puspitasari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Shofiyannida, N. (2007). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde-Unde Ketawa. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- 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.
- Standar Nasional Indonesia. (1994). Mutu Margarin. SNI 01-3541-1994. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suhardjito. (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Suryati, S., Maherawati, M., & Hartanti, L. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dengan Penambahan Puree Labu Kuning dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 12-25.
- Susilawati, D. (2014). Manfaat Wortel. Online. <https://republika.co.id/berita>.
- Suswati, S., & Kurniawan, T. C. (2023). Tingkat Suatu Peran Suatu Karakteristik Pada Fisik Dalam Kimia Organoleptik Cookies Dalam Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Tunggak. *Tumbuhan: Publikasi Ilmu Sosiologi Pertanian Dan Ilmu Kehutanan*, 1(3), 26-34.
- Syadiah, E. A., Riska, R., & Adelina, F. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 49.
- Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- USDA United State Departement of Agriculture. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. www.nal.usda.gov/fnic/food comp /search/
- Utami, N. (2015). Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Jus Wortel (*Daucus carata L.*). Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. Riau.

- Viani, D. H., Nurwantoro, N., & Baarri, A. N. A. (2017). *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Wayne. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wistyani, R. (2005). Pengaruh Penambahan Amilum Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Sebagai Bahan Penghancur Terhadap Sifat Fisik dan Profil Disolusi Tablet Parasetamol. *Skripsi*. Surakarta: UMS.
- Yasinta, U. N. A., Dwiloka, B., & Nurwantoro, N. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(3).
- ca, R. (2018). Analisa Sifat Sensori Dan Kimia Cookies Tinggi Serat Dari Tepung Bekatul(*Oryza sativa L.*) Dan Tepung Wortel (*Daucus corata L.*). Doctoral dissertation, Universitas Mataram.
- Zulkarnaen. (2021). Pengaruh Penamban Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Daun Kelor. *Skripsi. Universitas Muhammadiyah Mataram*.