

DAFTAR PUSTAKA

- Bahreini, E., Nur, B. M., & Murlida, E. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanggangan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(2), 37–46.
- BSN. (2011). [BSN] *Badan Standarisasi Nasional*. Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 2973:2011. BSN. Jakarta (ID): BSN.
- Claudia, E. J., & Widjanarko, S. B. (2016). Studi Daya Cerna (In vitro) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Jagung Germinasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 391–399.
- 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.
- Desvita, E., Noviasari, S., Sulaiman, I., Teknologi, S., Pertanian, H., Pertanian, F., & Kuala, U. S. (2022). Tingkat Kesukaan Cookies Berbasis Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Dan Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala - Banda Aceh*, 2(September), 1–6.
- Endah Sri Wulandari. (2018). Pengaruh Lama Blansing dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Ganyong (*Canavalia ensiformis*). *Teknologi Pangan*, 1–22.
- Fajri, M. R. (2015). *Analisis Kadar Protein Kasar dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot dan Daun Jagung Selama Penyimpanan*. Skripsi. Makasar : Fakultas Perternakan, Unicersitas Hasaduddin.
- Fauziyah, A. (2011). Analisis potensi dan gizi pemanfaatan bekatul dalam pembuatan cookies. In *Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor*.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 10–14.
- Fitria, D. W., Simanjuntak, B. Y., Sari, A. P., Gizi, J., Bengkulu, P. K., & Harapan, P. (2021). Pengaruh umur simpan cookies pelangi ikan gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap perubahan kadar protein , lemak , kalsium dan air The effect of shelf life on rainbow cookies from gaguk fish (*Arius thalassinus*) on. *Jurna Ilmu Gizi Indonesia*, 05(01), 27–36.
- Hidayat, T., Kandriasari, A., & Alsuheindra. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(April), 1017–1030.
- Imra, Tarman, K., & Desniar. (2016). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Nipah (*Nypa fruticans*) Terhadap *Vibrio* sp . Isolat Kepiting Bakau (*Scylla* sp .). *JPHPI*, 19(3), 241–250.
- Indrianingsih, A. W., Apriyana, W., Rosyida, V. T., Nisa, K., Nurhayati, S., & Darsih, C.

- (2019). Efek Pengeringan pada Bagian Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) terhadap Aktivitas Antioksidan, Sifat Kimia dan Struktur Morfologi. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 33. <https://doi.org/10.26578/jrti.v13i1.4395>
- Iseu Siti Aisyah, & Andi Eka Yunianto. (2021). Hubungan Asupan Energi dan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting pada Balita (24-59 Bulan) Di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 17(Stunting), 240–246.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. (2019). Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1), 1.
- Lasaji, H., Assa, J. R., Kampus, J., & Manado, U. (2023). Kandungan Protein , Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 2–15.
- Linca, J., & Mulyani, S. (2021). Pengaruh Kualitas Telur Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Organoleptik Sponge Cake. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 27–34.
- Mahmuddin. (2021). Analisis Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruti- cans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 1(4), 1–12.
- Maryanto, S., Sekar, K., & Antika, A. (2024). Tekstur dan Kandungan Zat Gizi Cookies Berbahan Dasar Tepung Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 6(1), 2–11.
- Mukti, R. C., Amin, M., & Sari, M. I. (2020). Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antioksidan Daun Nipah (*Nypa Fruticans Wurmb*) Sebagai Bahan Pakan Ikan. *Media Akuatika : Jurnal Ilmiah Jurusan Budidaya Pertanian.*, 5(3), 106–114.
- Novrini Susan, D. M. (2019). Pengaruh Jumlah Mentega dan Kuning Telur Terhadap Mutu Cookies Keladi. *Fakultas Pertanian UISU, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 186–190.
- Nurrahman, & Astuti, R. (2022). Analisis komposisi zat gizi dan antioksidan beberapa varietas labu kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Agrointek. Jurnal Teknologi Industri Pertanian.*, 16(4), 544–552.
- Purnamasari, P., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.
- Qalsum, U., Wahid, A., & Diah, M. (2015). ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT , LEMAK DAN PROTEIN DARI TEPUNG BIJI MANGGA (*Mangifera indica L*) JENIS GADUNG Content Analysis Of Carbohydrate , Fat And Protein Of Flour Seeds Mango (*Mangifera indica L*) Type Of Gadung. 4(November), 168–174.
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi tepung terigu, mocaf dan pure labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap kadar serta kasar, lemak dan karakteristik sensoris bolu kukus. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 8.

<https://doi.org/10.35941/jtaf.2.1.2020.3917.8-15>

- Rahadian, A., Prasetyo, L. B., Setiawan, Y., & Wikantika, K. (2019). Tinjauan historis data dan informasi luas mangrove Indonesia (A Historical Review of Data and Information of Indonesian Mangroves Area). *Media Konservasi*, 24(2), 163–178. <https://doi.org/10.29243/medkon.24.2.163-178>
- Rosida, L. (2019). Kajian Nilai Gizi Tepung Buah Nipah (*Nypa fruticans wurmb*) Sebagai Tepung Substitusi. *Jurnal Hutan Tropis*, 1(3), 293–301.
- Rosmini, & Astria, N. (2022). Formulasi Pembuatan Biskuit Crackers Berbasis Tepung Ikan Sidat. *Jurnal Ilmiah Kesmas-IJ*, 22(1), 32–38.
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>
- Santoso, E. B., Basito, & A.M., D. R. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 15–26.
- Sari, D. P. (2022). *Karakteristik Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Buah Nipah (Nypa fruticans wurmb)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Teuku Umar.
- Sari, & Putri, W. (2020). Pengambilan Galaktomanan Dari Buah Nipah Dengan Metode Ekstraksi. *Chemtag Journal of Chemical Engineering*, 20(192), 20–27.
- Sarif, M., Zainal, & Tahir, M. M. (2022). Studi Pembuatan Kukis Dengan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Ampas Kelapa. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2–24.
- Sarofa, U., Mulyani, T., & Wibowo, Y. A. (2018). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 58–67.
- Sayekti, E. D., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Tiger Roll Cake Dengan Selai Nangka Sebagai K Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.*, 1–8.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Sipayung, E. N., Herawati, N., & Rahmayuni. (2014). Potensi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon dalam Pembuatan Kukis. *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Pertanian*, 1(1), 1–8.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata L*) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2011). Potensi Nipah (*Nypa fruticans* (Thunb.) Wurmb.) sebagai Sumber Pangan dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*, Vol.17(5), 54–60.

- Subiandono, E., Heriyanto, N. M., & Karlina, E. (2016). Potensi Nipah (*Nypa fruticans* (Thunb.) Wurmb.) Sebagai Sumber Pangan dari Hutan Mangrove. *Buletin Plasma Nutfah*, 17(1), 54.
- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. (2021). Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian : Modernisasi Dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 20–27. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.44>
- Syukri Sadimantara, M. (2019). Daya Terima dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2204–2219.
- Widiantera, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i2.1045>
- Wijaya, F., Hintono, A., & Pramono. (2022). SIFAT FISIKOKIMIA DAN HEDONIK COOKIES OATS DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1), 9–17. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2022.010.01.2>
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>