

DAFTAR PUSTAKA

- Amandasari, A., W.H. Susanto dan E. Saparianti. 2011. Pemanfaatan Lesitin Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Journal of Food Technology and Nutrition Vol 14 (1): 17-21, 2015. Pada Cookies, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ambarsari, I., Sarjana, dan A. Choliq. 2009. Rekomendasi dalam penetapan standar mutu tepung ubi jalar. Jurnal standardisasi, 11(3):212-219.
- Ananto, E.E., Astanto, dan S. (1999). Hasil Penelitian Pertanian Padi Lahan Pasang Surut. Prosiding Seminar Nasional. Hasil-Hasil Penelitian dan Pengkajian Teknologi Spesifik Lokasi. Kerjasama BPTP Jambi-Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Jambi.
- AOAC. (2005). *Official Methods of The Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemistry, Inc. Arlington. Virginia.
- Apriyantono, A. (1989). *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor (IPB Press). Bogor.
- Arisbudi. (2010). *Tepung Mocaf Sebagai Substitusi Alternatif Tepung Terigu*. Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Standar Nasional Indonesia Biskuit. *Badan Standarisasi Nasional*, 1–5.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2981- 1992. Jakarta.
- BSN. 01-2973-1992. Standar Biskuit. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta. Damayanti, D. A., Wahyuni, W., dan Wena, M. 2014. Kajian Kadar Serat, Kalsium, Protein, Dan Sifat Organoleptik Chiffon Cake Berbahan Mocaf Sebagai Alternatif Pengganti Terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, VOL. 37, NO. 1, Februari 2014 Hal: 73- 82.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.37090/jwputb.v6i1.533>
- Faidah Nilma N & Estiasih Teti. 2009. Aplikasi Bubuk Pewarna Berantioksidan Dari Limbah Teh Untuk Biskuit Hipoglikemik Substitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. vol. 10 no.3 hal 181-191.

Faridah, A., Kasmita, S.P., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *No Title*. Patiseri, Jilid 3, Direktorat Pembinaan Sekolah Me.

Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2), 50–54.

Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.

Handayani, I., Septiana, A. T., & Sustriawan, B. (2022). Karakteristik warna (hue, value dan chroma) ekstrak annatto pada perlakuan variasi pH pelarut dan waktu ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers*, 292–301.

Hanifa, R., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium, Dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu Dengan Mocaf Dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 53–60.

Haryati, N. A., Saleh, C., & Erwin. (2015). Uji Toksisitas Dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Merah Tanaman Pucuk Merah Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* Dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13(1), 35–40.

Hastuti, 2013. *Analisis Permintaan Impor Gandum dan Tepung Terigu di Indonesia*. departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan, Institut Pertanian Bogor.

Hayati, A. (2006). *Penambahan Daging Ikan Gabus (Ophicepallus strianus BLKR) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten*. 8(2), 147–151.

Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis tingkat kerusakan lemak nabati dan lemak hewani akibat proses pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(6), 262–268.

Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. In *The 2nd University Research Coloquium* (pp. 10–17).hit tab). (2014). 3, 98–107.

HK., H. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu, Jogjakarta.

Hui, Y.H. 1996. *Edible oil dan fats products: Products and application technology*. John Willey and Sons, Inc, New York, USA

Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>

Inayati, S. (1991). *Metode Analisis Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Indonesia., B. P. S. (2010). Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi.

Indonesia, (APTINDO) Asosiasi Produsen Tepung Terigu. (2015). *Info Tepung Terigu*.

Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan tepung talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam pembuatan cookies. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Indrawani, Y. M. & A. (2010). *Peningkatan Pengetahuan Mahasiswa Kedokteran Tentang Suplementasi Makanan pada Ibu Hamil yang Anemia: Fortifikasi Cookies dengan vitamin, mineral, ligan, albumin, dan globin". Fakultas kedokteran, Universitas Indonesia*.

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. <https://doi.org/10.23917/jk.v10i2.5537>

Istiophorus, J., Flour, B., & Perikanan, F. (n.d.). *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp .)*

Izwardy, D. (2017). Table komposisi pangan Indonesia. Kementrian Kesehatan RI, Jakarta.

Julita, A. O., & Kusnandar, F. (2012). *Karakteristik Tepung Pati dari Ubi Jalar Cilembu dan Ubi Jalar Ungu Ayuramurasaki. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.

Koswara, S. (2009). *Teknologi Modifikasi Pati*.

Laboratorium Gizi, FKM, U. (2010). *Instruksi Kerja Laboratorium. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia*.

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

Mahmud, M. K., Hermana, N. A., Nazarina, M., Marudut, S., Zulfianto, R. R., Muhayatun, Jahari, A. B., Permaesih, D., Ernawati, F., Rugayah, Haryono, Fahmida, Sulaeman, A., Andarwulan, N., Atmarita, Almasyhuri, Nurjanah, N., Ikka, N., Sianturi, G., Prihastono, E., & Marlina, L. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Gramedia Pustaka. Jakarta.

Manley, D. J. R. (2000). *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies. Ellies Horwood Ltd. Publ., England*.

Masloman, A. P., Pangemanan, D. H. C., & Anindita, P. S. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sirsak (*Annona murcata L.*) Terhadap Pertumbuhan jamur *Candida albicans*. *Pharmakon Jurnal Ilmiah Farmasi-UNSRAT*, 5(4), 61–68.

Matz, S. A., dan Mats T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc, Westport Connecticut.

Mayastuti, A. (2002). *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanggangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L). Lam) Cilembu*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Ke.

Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia Determination of Quality Attribute of Tofu Texture to be Recommended as an Additional Requirement in Indonesian National Standard. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.

Miller, R. (2016). *Encyclopedia of Food and Health : Biscuits, Cookies and Crackers : Nature of the Product*. Kansas State University. Elsevier Ltd. Manhattan, KS, USA.

Nasional., B. S. (1992). *Standar Nasional Indonesia-SNI 01-2891-1992*. BSN- Jakarta.

Nurdjanah, S., N. Musita, dan D. Indrianti. 2011. Karakteristik biskuit coklat dari campuran tepung pisang batu (Musabalbisiana Colla) dan tepung terigu pada berbagai tingkat substitusi. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 1(16): 51-62.

Oktaviana, A. S., & Hersoelistyorini, W. (2017). *Kadar Protein , Daya Kembang , dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content , Growth Power and Organoleptic Cookies with Substitution Mocaf and Flour of Banana ' s Kepok*. 7(November), 72–81.

Onggo, T.M. 2006. Perubahan komposisi pati dan gula dua jenis ubi jalar Nirkum “Cilembu” Selama penyimpanan. *Jurnal Bionatura* 8 (2): 161-170.

Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>

Pitriawati, R. 2008. Sifat Fisik dan Organoleptik Snack Ekstrusi Berbahan Baku Grits Jagung yang Disubstitusi dengan Tepung Putih Telur. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Principle, A., & Apparatus, B. (2005). *Official Methods of Analysis of Aoac In Ter National 18th Edition, 2005. Official Methods of Analysis of Aoac In Ter National 18th Edition, 2005, d, 4–5*.

Putri, S. N., Efrina, & Fadiati, A. (2021). Penambahan tepung ubi jalar cilembu (Ipomea batatas L. (Lam)) terhadap kualitas gelato. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3842–3855.

Rahayu, L. D., T., M., & Djajati, S. (2015). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi (Kajian Proporsi Tepung Bekatul (Rice Bran) : Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Rekapangan*, 9.

Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal*

Kuliner, 1(2), 89–97.

Rakhman Affandi dan Khoiron Ferdiansyah, A. M. (2012). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Produk *Cookies* Tersubstitusi Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) (Characterization of physicochemical and Organoleptic properties of Cookies substituted with Suweg Flour (*Amorphophallus campanula*. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi*, 13(2), 94–106.

Ridwansyah., Purba, E Juliardo., dan Rona, J. N. (2017). *Karakteristik Sifat Fisio- Kimia dan Sensori Cookies Dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. Vol.5 No.2*(Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, USU .Medan.).

Rienoviar, & Nashrianto, H. (2010). Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal HPI*, 23(1), 8–18.

Rukmana. (1997). *Ubi Jalar, Budidaya, dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta. Salim, A. (2011). . *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Sarwono, B. (2007). *Bertanam Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Shabella, R. (2012). *Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit*. Cable Book: Klaten.

Siswanto, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu Dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 14(1), 17–21.

Sine, Y., & Soetarto, E. S. (2018). Perubahan Kadar Vitamin dan Mineral pada Fermentasi Tempe Gude (*Cajanus cajan* L .). 1(2622), 1–3.

Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.

Suarni. (2009). Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2), 63–71.

Subagio, A. (2006). *Uni kayu: Substitusi Berbagai Tepung- Tepungan*. PT. Gramedia.

Subagio, A. (2008). *MOCAL sebuah Ketahanan Pangan Masa Depan Berbasis Potensi Lokal*. Universitas Jember. Jember.

Sugiyono. (2003). *Teknologi Pengolahan Tepung Sereal dan Umbi-Umbian. Pusat Studi Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.

Suprpti, M, L. (2003). *Tepung Ubi Jalar : Pembuatan dan Pemanfaatannya. Cetakan Pertama. Penerbit Kanisius. Yogyakarta*.

Suriawiria, U. (2001). *Ubi Jalar*.

Surjani, D. A. (2009). *Buku Pintar Membuat Kue Kering*. Demedia Pustaka: Jakarta.

Tri Mulyani. (2015). Pembuatan Cookies Bekatul Kajian Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarine. *Jurnal Reka Pangan*, 9 (2): 1.

U.S. Wheat Association. (1981). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. In *Djambatan*, Jakarta. Djambatan. Jakarta.

Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>

Widiantara, 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>

Widowati, S. dan J. W. (2009). *Nilai Gizi dan Sifat Fungsional Ubikayu*. Monograf.Buku. Ubikayu: Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan. Puslitbang Tanaman Pangan.

Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2017). *Analisis Kadar Air , Tebal , Berat , dan Tekstur Biskuit Cokelat Akibat Perbedaan Transfer Panas*. 6(2), 69–73.

Wijaya ,V.A. 2017. Pengaruh Jenis Larutan Perendam terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) yang Diaplikasikan pada Produk Cookies. (Skripsi), Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Winarni, A. (1993). *Patiseri*. Surabaya : Universitas Negeri Surabaya Press IKIP Surabaya.

Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama,

Jakarta. Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia

Pustaka Utama. Winarno F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT.

Gramedia Pustaka

Utama.

Wrigley, C. W., Békés, F., & Bushuk, W. (2006). Chapter 1 Gluten: A Balance of Gliadin and Glutenin. In *Gliadin and Glutenin: The Unique Balance of Wheat Quality* (Issue January 2006). <https://doi.org/10.1094/9781891127519.002>

Yazid, Estien & Nursanti, Lisda. 2006. *Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analis*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.

Zuhra, C. F. 2006. *Cita Rasa (Flavor)*. Departemen Kimia FMIPA.

Universitas Sumatera Utara. Medan.