

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2022. SNI 2973:2022. Syarat Mutu *Cookies*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Akmal dan Filawati. 2008. Pemanfaatan Kapang *Aspergillus niger* sebagai Inokulan Fermentasi Kulit Kopi dengan Media Cair dan Pengaruhnya terhadap Performans Ayam Broiler. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, Vol. XI. No.3. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Andarwulan, N., Kusnandar F dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists. In American Journal of Public Health and the Nations Health (Vol. 46, Issue 7). Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Association of Official of Analitical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis of The Association of OfficialAgricuilt Chemists*. AOAC International Washington DC.
- Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Astuti, S., Suharyono, A. S., & Anayuka, A. (2019}. Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 19(3), 232-243.
- Badan Pusat Statistika. 2020. Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribuan Hektar), pada tahun 2018-2020.
- Boz, H. (2019). Effect of flour and sugar particle size on the properties of cookies dough and cookies. Czech journal of food sciences, 37(2), 120–127.
- Claudia, J.N dan S.B. Widjanarko. 2016. Studi Daya Cerna (*in vitro*) Cookies Tepung Ubi Jalar kuning dan Tepung Jagung Germinasi. J. Pangan dan Agroindustri. 4 (1): 391 – 399.
- Damat, D., R. Angriani, R.H. Setyobudi and P. Soni. 2019. Dietary fiber and antioxidant activity of gluten-free *cookies* with coffee cherry flour addition. Coffee Sci., 14(4): 493–500.
- 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.
- Dayani, F., & Sari, R. N. (2023). Formulasi *cookies* bebas gluten dengan kombinasi tepung komposit lokal umbi gadung, beras cokelat, dan daun kelor. Journal of Agritechnology and Food Processing, 3(1), 1-13.
- Edmund, W. L. & Lloyd, W. (2001). Snacks food processing. New York: CRC Press.

- Fajri, M.R. 2015. Analisis Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot Dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan. Skripsi. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Gafar P A .(2020). Pengembangan *Cookies* Dengan Penambahan Kopi Robusta Bubuk (*Coffea Canephora* L.) Dan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria* [Berg.] Roscoe). Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 31 No. 2. 87-93
- Hayati A.L. Tobing, Hadibroto, Nies Kartohadiprodjo. (2005). Kue Semprit tepung Ubi Ungu Tinggi Antosianin. Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta. Hal.12.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. Jurnal Agrotek UMMat, 5(1), 73–77.
- Juwita AI, Mustafa A, Tamrin R. (2017). Studi Pemanfaatan Kulit Kopi Arabika (*Coffee arabica*L.) Sebagai Mikro Organisme Lokal (MOL). Agrotek. 11(1), 1-8.
- Ketaren, B. R., Rangkuti, B. T., Ardila, D., & Novita, A. (2022). Use of suweg (*amorphopallus campanulatus*) tuber flour substitute bread flour on the quality to sweet bread. Jurnal Pertanian Tropik, 9(2), 149-163.
- Manley. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies Recipes for the Food Industry*. Washington: CRC Press
- Marissa, D. (2010). Formulasi *Cookies* Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Cookies yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). Bandung: Fakultas Teknik.
- Mert, B., & Demirkesen, I. (2016). Evaluation of highly unsaturated oleogels as shortening replacer in a short dough product. LWT, 68, 477–484.
- Murdopo. (2014). Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Angkak sebagai Pewarna Alami”. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nuraini. (2013). Teknologi Fermentasi Pada Tepung Jagung. In Graha Ilmu.
- Nurdjannah, N., dan Hoerudin. 2008. Pengaruh perendaman dalam asam organik dan metode pengeringan terhadap mutu lada hijau kering. Buletin Littro. 19(2): 181-196.
- Nugroho dkk, 2021 Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Sebagai Tepung Roti Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Kemuning Lor Kabupaten Jember. Politeknik Negeri Jember, Jember Vol. 7 No. 3 2621-9794

- Oktaviani, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik *cookies* dengan penambahan tepung mocaf dan tepung pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Putri RA. (2017). Pengembangan Pasar Minuman Cascara Ready to Drink dengan Pendekatan Riset Aksi. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., Andriyani, Y., Dewantara, M., & Pane, R. (2021). Karakteristik Sifat Sensoris dan Kimia pada *Cookies* Hasil dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Mocaf (modified cassava flour). *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 59.
- Rachmawati, N.O., Suranto., Solichatun. 2006. Pengaruh Variasi Metode Pengeringan terhadap Kadar Saponin, Angka Lempeng Total (ALT), dan Bakteri Patogen Ekstrak Simplisia Daun Turi (*Sesbania Grandiflora* (L.) Pers.). *Jurnal Biofarmasi*.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Aya, P. S. 2010. Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Siti Hamidah (1996). Patiseri. Yogyakarta: FPTK IKIP.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Cracker, and Cookies, Technology, Production, and Management*. London : *Applied Science Publishers*.
- Stone, H dan Joel, L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*,. Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA.
- Subagio, A. 2007. Manajemen Pengolahan roti dan kue. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subeki, Diki Danar Tri Winanti , Pigo Nauli, S. H. R. (2018). Polifenol Content And Quality Cascara (Coffee Cherry Tea) Fine Robusta As Initiated Technology Beginning Companies
- Tensiska. 2008. Serat Makana. Jurusan Teknologi Industri pangan. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jawa Barat.
- Towaha, J., & Balittri. (2013). Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensi*). *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industrian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, Vol. 19, pp. 12–16.
- Turisyawati, R. (2011). Pemanfaatan tepung suweg (*Amorphopallus campanulatus*) sebagai penambahan tepung terigu pada pembuatan cookies. Universitas Sebelas Maret.
- Widyotomo, S. (2012). Optimasi Suhu Dan Konsentrasi Pelarut Dalam DekafeinasiBiji Kopi Menggunakan Response Surface Methodology. *Pelita Perkebunan* Vol. 28, 184-200.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Pudjiatmaka, A.H.. 1989. Gluten dalam Ensiklopedia Nasional Indonesia. Jilid 6. Hlm 184. Jakarta : PT Cipta Adi Pustaka
- Zahara, N. M., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies. In *Jurnal Gizi dan Pangan* (Vol. 13, Issue 3). Skripsi. Universitas Negeri Padang.