

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. 2011. Bunga Telang. <https://www.femina.co.id/article/bunga-telang> diakses pada Januari 2022
- Apriliani, A. 2010. Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben Ion Logam Cd, Cr, Cu, dan Pb dalam Air Limbah. Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press
- Budiasih, Kun Sri. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurdik Kimia*, Vol. 8 No. 3
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. USA : John Wiley & Sons, Inc. 564.
- Chekezie, C.,J., Agomuo, E.,N., dan Amadi, B.,A. 2008. Proximate Analysis In : *Biochemistry Practical/Research method. A fundamental Approach*. Vol 2 Megasoft Publisher, Owerri, pp.8-21
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. IU Press. Jakarta
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman, D.N. 2013. Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis pisang. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (2): 127-134.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri dan E. Widyastuti. 2015. *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta. Hal: 201-219
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas Cookies. Skripsi .Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, A pada K.S Yulastri dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Fatkurahman, R, W, Atmaka dan Basito. 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):49-57.

- Fitriani. 2017. Substitusi Tepung Cassava terhadap Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Koro Benguk. [Skripsi]. Universitas Andalas: Padang
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Kencana. Jakarta. 558 hal.
- Istinganah, M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E., N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. Vol 10.
- Kazuma, K., Noda, K., Suzuki, M., 2013, Flavonoid composition related to petal color in different lines of *Clitoria ternatea*, *Phytochemistry*, 64 (1133-1139)
- Kusnadi, D. C., Bintoro, V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2) : 28-31.
- Lai, K. M., Y. S. Chuang, Y. C. Chou, Y. C. Hsu, Y. C. Cheng, C. Y. Shi, H. Y. Chi and K. C. Hsu. 2010. Change in physicochemical properties of egg white and yolk protein from duck shell eggs due to hydrostatic pressure treatment. *Poultry Science* 89 : 729 – 737.
- Lee, M. P., Abdullah, R., dan Hung, K. L. 2011. Thermal Degradation of Blue Anthocyanin Extract of *Clitoria ternatea* Flower. *International Conference on Biotechnology and Food Science IPCBEE*. 7:49-53.
- Loebis, E.H. dan Meutia, Y. R., 2012. Pembuatan Starter Mocaf Terimobilisasi Dari Isolat Bakteri Asam Laktat Dan Aplikasinya Pada Proses Produksi Mocaf. *Hasil Penelitian Industri*, Volume 25, No. 1.
- Mahmud, M. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Gramedia. Jakarta
- Manley, D.J.R. 2000. Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Marpaung, A.M. 2012. Optimasi Proses Ekstraksi Antosianin (*Clitoria ternatea*) dengan Metode Permukaan Tanggap. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 31-39.
- Matz, S.A 1978. Cookies And Crackers, Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chicester Publisher."
- Midlanda. H.M., Zulkifli. L., dan Linda. M. 2014. Pengaruh metode pembuatan

- tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu cookies. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.* 2 (4):28-38.
- Muharni. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Karakteristik Mutu Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt.) (Skripsi) Teknologi Pertanian, Universitas Andalas
- NCC. 2013. Cereal Chocolate Chips Cookies. <http://ncc-indonesia.com/2013/07/cereal-chocolate-chips-cookies/> diakses pada 6 Januari 2022
- Neda, G.D., M.S. Rabeta dan M.T. Ong. 2013. Chemical composition and antiproliferative properties of flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal* 20(3): 1229-1234.
- Normasari, R. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan Cookies. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurbaya, S. R. dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning dalam Pembuatan Cookies. *J. Pgn dan Agroindustri*, 1(1): 46-55.
- Octavia, J. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Daun Krokot (*Portulaca oleracea*, L.) terhadap Karakteristik Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Rashid, I. A. 2012. Bunga Telang. <http://www.tanamsendiri.com/search?q=bunga+telang> diakses pada April 2021
- Rassat, Fianda Sjofjan. 2019. Penyakit Degeneratif Bayangi Indonesia di era Industri 4.0. <https://www.antaranews.com/berita/946979/penyakit-degeneratif-bayangi-indonesia-di-era-industri-40> diakses pada April 2021
- Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya Dan Pascapanen. Karnisius: Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. Mengolah Ubi kayu (Manihot Utilisima) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sayuti,K., dan Yenrina,R. 2015. Antioksidan, Alami dan Sintetik. Andalas Universitas Press. Padang

- Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press. Hal 180
- Setyawan, B. 2015. Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi. Pustaka Baru Press.Yogyakarta. Hal: 70-71.
- SNI 2973:2011. 2011. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1981. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S.B., Bambang, H., dan Suhardi .1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty b Yogyakarta dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi .Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Suebkhampet, A., dan Sothibandhu, P. 2011. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. Suranaree Journal of Science Technology. 19(1):15-19.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. Produk Olahan Susu.Penebar Swadaya. Depok. 83 hal.
- Sutedi, S., Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Volume 17 Nomor 1 Februari 2017 40 Tanaman Pakan Ternak, Wartazoa, 23 (2) hal : 51-62, 2013.
- Thuy, N. M., Minh, V. Q., Ben, T. C., Thi Nguyen, M. T., Ha, H. T. N., & Tai, N. V. (2021). Identification of anthocyanin compounds in butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea* L.) by ultra performance liquid chromatography/ultraviolet coupled to mass spectrometry. *Molecules*, 26(15), 4539.
- Vierkötter, A. dan Krutman, J., 2012, Environmental Influences on Skin Aging and Ethnic-Specific Manifestations, *Dermatoendocrinol*, 4 (3), 227-231
- Wijayanti, I. 2015. Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah.Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Winarsih H. 2007. Antioksidan Alami & Radikal bebas. Kanisius. Yogjakarta.
- Witono, Y. 2014. Teknologi Flavor Alami. Pustaka Radja. Surabaya.
- Wulandari, M. dan Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 01 (02).

- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. Vol 5 no 4.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal: 11-12, 23& 58.
- Yuwono, S. S., Waziroh, E, dan Putri, W. D. R. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Zulhida, R. dan Tambunan, H., S.2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Bahan Pembuat Pati. *Jurnal Agrium*, volume 18 no 2

