

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. dan B. Wirjatmadi. 2012. *Peran Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Penerbit Kencana Prenada Media Group
- Almatsier, S, 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Aminah, S dan H. Wikanasatri. 2012. *Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi Blanching*. LPPM UNIMUS 2012
- Anggraeni, T. I. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) dan Konsentrasi Gula Semut terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Jambu Mete (Anacardium occidentale)*. Skripsi. Bandung: Universitas Pasundan
- Anggraeni, R. 2019. *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah (Musa sp. L)*. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan, Vol. 2, No.2
- Andarwulan. N, Kusnandar. F, Herawati. D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Faridah, A., K. S. Pada, A. Yulastri, L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: Tiga Serangkai
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Depok: Penerbit Swadaya
- Astuti, A. T. 2016. *Hubungan Antara Pola Konsumsi Makanan yang Mengandung Gluten dan Kasein dengan Perilaku Autis Pada Sekolah Khusus Autis di Yogyakarta*. *Jurnal Medika Respati*, 11(1): 41-53
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia [BPOM]. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. InfoPOM 9 (2): 3-5
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. *SNI 01-2973-1992 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2011. *SNI 01-2973-2011 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional Indonesia
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional

- Balittro, A. 2014. *Umbi Garut sebagai Alternatif Pengganti Terigu untuk Individual Autistik*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 20(2)
- Chandalia, M., A. Grag, D. Luthjohann, K.V. Bregman, S.M. Grundy, L. Brinkley. 2000. *Beneficial Effect of High Dietary Fiber Intake in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus*. The New England Journal of Medicine Vol. 342 No. 19
- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced Water Activity*. International Commission on Microbiological Specification for Foods (comp.) Microbial Ecology of Foods Vol. 1 (79-90)
- Damongilala L. J. 2009. *Kadar air dan total bakteri pada ikan roa (Hemirhampus sp.) asap dengan metode pencucian bahan baku berbeda*. Skripsi. Manado: Universitas Sam Ratulangi
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan Edisi III*. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI: Gula Kelapa Kristal SII 0268-85*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional
- Dewi, A.K. 2008. *Pemuliaan Mutasi untuk Menurunkan Kandungan Asam Fitat (Low Phytic Acid) pada Padi (Oryza sativa, L.)* Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi A Scientific Journal for The Applications of Isotopes and Radiation Volume 4(2) : 87-98
- Ezeala, D. O. 1984. *Changes in The Nutritional Quality of Fermented Cassava Tube Meal*. J. Agric. Food, 467-469
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum.L) terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Faridah A, Pada K.S, Yulastri A., dan Yusuf L. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Fitria, R. P. 2018. *Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus*. Skripsi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Hairunnisa, Suherman dan Supriyadi. 2017. *Analisis Zat Gizi Makro dan Tepung Kombinasi Kakao (Theobroma cacao L.) dan Ubi Kayu (Manihot utilissima) sebagai Bahan Dasar Biskuit*. Jurnal Akademika Kimia 6(4): 200-207

- Hanifa, R., A. Hintono dan Y. B. Pramono. 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 4 (8). 53-54
- Hasanah, U. N. 2010. *Penentuan Kadar Air*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang
- Hui, Y.H. 1996. *Oils and Fats in Bakery Products*. In Bailey's Industrial Oil and Fats Products. 5<sup>th</sup> edn. Vol. 3: 331-336.
- Karimela, E. J dan Jeffri A, M. 2019. *Tingkat Kontaminasi Mikroba pada Beberapa Unit Pengolahan Ikan Asap Pinekuhe di Kabupaten Sangihe*. Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan Vol 10. No 1: 61-68.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Sifat Lemak dan Minyak*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- 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.
- Laguna, L., A. Salvador, T. Sanz dan S. M. Fiszman. 2011. *Performance of a Resistant Starch Rich Ingredient in The Baking and Eating Quality of Short-dough Biscuits*. LWT- Food Science and Technology 44 (3): 737-746
- Lidiasari E, Merynda I.S. dan Friska S. 2006. *Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapi Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang dihasilkan*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 8(2): 141-146
- Lingga, Lanny. 2012. *Bebas Hipertensi Tanpa Obat*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Longdong, G. M. B, Jemmy, A dan Novel, S. K. 2017. *Analisis Zat Pewarna Rhodamin B pada Saos Bakso Tusuk yang Beredar di Sekitar Kampus Universitas Sam Ratulangi Manado*. Jurnal Ilmiah Farmasi Vol 6. No 4.
- Manley, D. J. R. 1998. *Biscuit, Cookie and Cracker Manufacturing Manuals.*, Woodhead Publishing Ltd. England.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Margisit, W. 2005. *Penggunaan Bahan Tambahan pada Nira dan Mutu Gula Aren yang Dihasilkan di Beberapa Sentra Produksi di Bengkulu*. J. Penelitian UNIB. 11(1):42-48.

- Muaris, H. 2018. *Kue Manis Legit Untuk Diabetes*. Jakarta: Gramedia.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Mustaufik dan Karseno. 2004. *Penetapan dan Pengembangan Teknologi Produksi Gula Semut Berstandar Mutu SNI untuk Meningkatkan Pendapatan Pengrajin Gula Kelapa di Kabupaten Banyumas*. Laporan Pengabdian Masyarakat. Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nisa, R. U. 2015. *Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) dan Suhu pemanggangan terhadap Karakteristik cookies*. Bandung: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Pasundan.
- Normasari, R. Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurbaya, S. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) dalam Pembuatan Cookies (Kajian Rasio Tepung Talas: Pati Jagung dan Tingkat Penambahan Margarin)*. [Skripsi]. Universitas Brawijaya. Malang.
- Nur Rochmah, R. 2019. *Karakteristik Soyghurt Berbahan Dasar Susu Kedelai dengan Penambahan Berbagai Jenis Gula Merah*. [Skripsi]. Universitas Semarang. Semarang.
- Oktavia, D. A. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi Vol 9 No 1; 1-9.
- Oktavia, R. D. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies di PT. Arnott's Indonesia sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pramita. 2008. *Pengaruh Teknik Pemanasan terhadap Kadar asam Fitat dan Aktivitas Antioksidan Koro Benguk (*Mucuna pruriens*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*)*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Pertiwi, P. 2015. *Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa di Universitas Lampung*. Universitas Lampung [Skripsi]. Bandar Lampung.
- Pertiwi, R. P., Larasati, A., dan Hidayati, L. 2018. *Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) terhadap mutu katetong*. Teknologi dan Kejuruan, 41(1): 89-100.

- Perwitasari, D. S. 2010. "Phosphate Acid and Flocculant Added in Juice Sugar Crystal Process". *Journal Teknik Kimia*, Vol. 4 (2), hal. 318–325.
- Pomeranz, Y., dan Meloan, C. E. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The AVI Publishing Co., Inc. Westport, Connecticut.
- Pratiwi, S.T. 2008. *Mikrobiologi farmasi*. Erlangga Medical series. Jakarta. 119-192.
- Pratama, R. I., Rostini, I dan Liviawaty, E. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. *Jurnal Akuatika* Vol V. No.1.
- Pusuma, D. A., Yhulia, P., dan Miftahul, C. 2018. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. *Jurnal Agroteknologi*, Vol 12 No 01
- Rachmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahayu E. A. 1993. *Pengembangan Produk Modifikasi Kacang Hijau* [Skripsi]. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. C.V ANDI OFFSET. Jakarta.
- Rizky, A., Fatimah, N., dan Elok, M., 2013. *Ekstraksi Gelatin dari Tulang Ikan Tenggiri Melalui Proses Hisrolisis Menggunakan Larutan Basa*. *Jurnal Media Farmasi*, 10 (3): 18-28.
- Rosmisari, 2006. *Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Rukmana. R. 2002. *Budidaya Kacang-kacangan*. Kansinus. Yogyakarta.
- Saifullah, R., F.M.A. Abbas, S.Y. Yeoh dan M.E. Azhar. 2009. *banana flour as a functional ingredient in yellow noodles*. *International Food Research Journal* 16 : 373-379.
- Santoso, HB .1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Kanisius, Yogyakarta, hal. 56.
- Saputra, H. P., Basito dan Nurhartadi, E. 2014. Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (*Mucuna pruriens*) dan Tepung MOCFA (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste, e-Jurnal Boga, Vol 03, No. 1, edisi yudisium.

- Satyatama, D. I., Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, Vol 13, No.2.
- Singgano, T. C, Teltje, K., dan Christine F, M. 2019. Analisis Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 10, No.1.
- Soekarto, S. T., 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Soeprapto dan Sutarman, T., 1982. *Bertanam Kacang Hijau*. PT. Penebar Swadaya Anggota IKAPI. Jakarta.
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan* Vol 7 (1) : 58-66.
- Subagio A, Windarti WS, Witono Y dan Fahmi F. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Bogor: SEAFASST Center IPB.
- Subagio, A. 2006. *Ubi Kayu : Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan*. Gramedia, Jakarta.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi MOCAF Berbasis Klaster. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. (2007). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaeman. 1994. *Makanan Balita dan Prinsip Pengembangannya*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Suparmo dan Sudarmanto, 1991. *Proses Pengolahan Tebu*. Yogyakarta: UGM.
- Suryani, N., Christina, M. E. dan Shella, A. 2018. *Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ampas Tahu terhadap Kandungan Protein dan Serat serta Daya Terima Biskuit Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS)*. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, Vol 14. No 1.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.

- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter. (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Hal 8-9.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Tanjung, Y.L., dan J. Kusnadi. 2015. *Biskuit bebas gluten dan bebas kasein bagi penderita autis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1) : 11-22.
- Torio, M. A. O., S. Joydee dan E. M. Florinia. 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera Labill) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science. 135 (1): 19-30.
- Triyono, A. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiates L.)* Jurnal Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". 118.
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.
- Utafiyani., Ni Luh, A. Y., dan I Gusti, A. E. 2018. *Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) dan Terigu terhadap Karakteristik Bakso Analog*. Jurnal ITEPA, Vol 7. No. 1
- Utami, A. P., Sri, W., dan Muzuni. 2016. *Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Cookies Formula Tepung Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol 1. No 1. Hal 79-85.
- Van S, C.G.G.J.,2003, *Flora*, hal 233-236, P.T. Pradya Paramita, Jakarta.
- Wenzhao, L., Guangpeng, L., Baoling, S., dan Xianglei T. 2013. *Effect of sodium stearoyl and the microstructure of dough*. Advance Journal of Food Scene and Teknology 5 (6) : 682 – 687.
- Widjanarko, S. 2008. *Tepung Ubi Jalar dan Komposisi Kimianya*. (online) (<http://simonbwidjanarko.wordpress.com>. Diakses pada 02 Oktober 2021).
- Widowati S. 2003. *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. [skripsi]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widya, D. 2012. *Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan Saccharomyces cereviceae Untuk Proses Fermentasi Produk Sereal Instan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 4 (1): 56-69.

- Winarno F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor: M-BrioPress
- Winarno F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winata, V. Y. 2015. *Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Annacardium occidentale L.*) dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*)*. Naskah Skripsi – S1. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Wulandari, F.K. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun*. [skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Akhir, Y. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Bambu (*Dendrocalamus asper*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata (L.) R. Wilczek*) terhadap Karakteristik Cookies*. [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yulia, A. dan S.L. Rahmi. 2011. *Studi pembuatan minuman kayu manis berkarbonasi dengan penambahan gula pasir dan natrium bikarbonat*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi: Seri Sains. 13(1);53-59.
- Yunisa, Arief, D. Z dan Hervalley. 2013. *Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Yustisia, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah BEBAS Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung MOCAF, Tapioka dan Maizena)*. Journal of Nutrition College, 2(4): 697-703