

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI No. 01- 2973-2018. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI No. 01- 3709-1995. *Syarat Mutu dan Rempah-rempah Bubuk*. Badan standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chatterjee, N., Sharma, P., Ghosh, M.K., Mandal, M., Dan Roy, P.K. 2013. Utilization of *Azolla microphylla* as Feed Supplement for Crossbred Cattle. *India*. 4 (3) : 207-214.
- Chekezie, C., Agomuo, J., 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.
- Dewi F.K., Suliasih N., dan Garnida Y. 2016. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Suhu Pemanggangan. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Diniyah, N., Subagio, A., Lutfian Sari, R.N., Yuwana, N., 2019. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro dan Cimanggu. *J. Penelitian. Pascapanen Pertanian*. 15, 80–90.
- Faridah, A. 2008. *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Patiseri Jilid 3. Jakarta.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito, B. 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).
- Fauziah, M. 2011. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Ferentinos, L., J. Smith, dan H. Valenzuela. 2002. Azolla Sustainable Agriculture Green Manure Crops. Departments of Natural Resources and Environmental Management Tropical Plant and Soil Sciences. Cooperative Extension Service College of Tropical

- Agriculture and Human Resources University of Hawaii. Manoa. Hawaii.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Gusmayanti, Monica D. 2021. Pengaruh Penambahan Bubuk Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Karakteristik Cookies Mocaf (*Modified cassava flour*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Hariadi, H. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik Cookies Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Jurnal Agrotek Indonesia* 2(2) : 98-105.
- Huang, Y.C., Chang, Y.H., dan Shao, Y.Y., 2005. Effect of Genotype and Treatment on the Antioxidan Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry* 96 (2006). Vol. 98 Issue 3. Page 529-538.
- Ilham, A. 2019. Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) dan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Indrayanti, F., R. Utami, dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada *Edible Coating* Terhadap Stabilitas Warna dan pH *Fillet* Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4 (2): 25-31.
- Juwita, Z. 2012. Formulasi dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (*Canna edulis* Kerr). [Skripsi] Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kannaiyan, S. 1993. *Nitrogen Contribution By Azolla To Rice Crop*. Page 309-21 in Proc. Indian natn.Sci. Acad.
- Kennedy, E. J., Pillus, L., and Ghosh, G. 2005. Pho5p and Newly Identified Nucleotide Pyrophosphatases/Phosphodiesterases Regulate Extracellular Nucleotide Phosphate Metabolism in *Saccharomyces cerevisiae*. *Eukaryotic Cell*, 4(11), 1892-1901.
- Kirani, Khairul Umam. 2018. Plant (*Azolla microphylla*) <https://images.app.goo.gl/hrEpNjYpbezrEfPF8> [diakses pada Juli 2021]
- 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.

- Lin, J., Singh. H., Chang, Y., dan Chang, Y., 2011. Factor Analysis of The Functional Properties of Rice Flour from Mutant Genotypes. *Food Chemistry*, 126 (3), 1108 – 1114.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138.
- Lumpkin, T. A and Plucknett, T. L. 1982. *Azolla as a Green Manure: Use And Management In Crop Production*. Westview Press Boulder, Colorado. Westview Tropical Agriculture.
- Maharani, P., Suthama, N., dan Wahyuni, H. I. 2013. Massa Kalsium Dan Protein Daging Pada Ayam Arab Petelur Yang Diberi Ransum Menggunakan *Azolla microphylla*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2 : 18 – 27. 1
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies*. Third Edition. CRC Press. New York.
- Marquez U. M. L, Barros R. M. C, Sinnecker P. 2005. Antioxidant Activity Of Chlorophylls And Their Derivatives. *J. Food Research International*. 38(8- 9): 885-891
- Marsigit, W., Bonodikun, Sitanggang, L., 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Sifat Fisik Biskut Mocaf. *J. Agroindustri* 7, 1–10.
- Matz, S.A. 1987. *Cookies and Crackers*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chiechester Publisher.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung. 320 hal.
- Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung : 246.
- Nilamsari, D.D., Rachmadiarti, F., 2019. Kemampuan *Azolla microphylla* dalam Menyerap Logam Berat Tembaga (cu) pada Konsentrasi yang Berbeda. *LenteraBio* 8, 207–212.
- Noferdian dan Zubaidah. 2012. Penggunaan *Azolla Microphylla* Fermentasi Dalam Ransum Ayam Broiler. Prosiding Seminar Nasional Dan Rapat Tahunan Bidang Ilmu-Ilmu Pertanian BKS-PTN Wilayah Barat Tahun 2012, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan Hal. 792-799.
- 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.

Nurchayani, R. 2016. Eksperimen Pembuatan *Cookies* Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang. [Skripsi] Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Konsentrasi Tata Boga Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Oktavia, N. 2020. Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi] Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.

Paran, S. 2009. *100 Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Kawan Pustaka. Jakarta.

Permatasari, S., Hastuti, P., Setiaji, B., dan Hidayat, C. 2015. Sifat Fungsional Isolat Protein 'Blondo' (*Coconut Presscake*) dari Produk Samping Pemisahan VCO (*Virgin Coconut Oil*) dengan Berbagai Metode. *Agritech* 35(4) : 441–448.

Raras, A., Muryani, R., dan Sarengat, W., 2017. Pengaruh Pemberian Tepung *Azolla* Fermentasi (*Azolla microphylla*) Terhadap Performa Ayam Kampung Persilangan. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol. 19 (1): 30-36

Rebecca, S. S. 2003. Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya Dan Pascapanen*. Kanisius: Yogyakarta.

Saifudin, A. 2014. *Senyawa Alam Metabolit Sekunder*. Deepublish. Yogyakarta.

Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung MOCAF*. Lily Publisher. Yogyakarta. 80 hal.

Sayuti, K., dan Yenrina, R., 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang

Selvaraj, K., Chowdhury, R., and Bhattacharjee, C. 2013. Isolation and Structural Elucidation of Flavonoids From Aquatic Fern *Azolla microphylla* and Evaluation of Free Radical Scavenging Activity. *Int J Pharm Pharm Sci*, 5(3), 743-749.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

Setyawan, B. 2015. *Budidaya Ubi-umbian Padat Nutrisi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hal: 70-71.

- Sreenath. K.B., Sundaram, S., Gopalakhrisnan, V. Y., dan Poornima, K. 2016. Quantitative Phytochemical Analysis, In Vitro Antioxidant Potential and Gas Chromatography-mass Spectrometry Studies in Ethanolic Extract of *Azolla microphylla*. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 9 (2) : 318-323.
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocaf Berbasis Klaster. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Subagio. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. *Food Review* 3 : 18-22.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Sudjana. 2014. Penggunaan Azolla Untuk Pertanian Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Solusi*, Vol. 1 (2): 72-81.
- Sulfiani, Sukainah A, Mustarin A. 2017. Pengaruh Lama dan Suhu Pengasapan dengan Menggunakan Metode Pengasapan Panas Terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 3(2017): 93-101.
- Supartoto, P., Widyasunu, Rusdiyanto dan M. Santoso. 2012. Eksplorasi Potensi *Azolla microphylla* dan *Lemna Polyrhiza* Sebagai Produsen Biomassa Bahan Pupuk Hijau, Pakan Itik Dan Ikan. Hal.217-125 Dalam : *Prosiding Seminar Nasional*. Purwokerto.
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. Hal 83.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proximat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press.
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1993. *HFS dan Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta : Gramedia.
- Virnanto, L. A., Rachmawati, D., dan Samidjan, I. 2016. Pemanfaatan Tepung Hasil Fermentasi Azolla (*Azolla microphylla*) Sebagai Campuran Pakan Buatan Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Dan Kelulushidupan Ikan Gurame (*Osphronemus Gouramy*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*. Volume 5 (1) : 1-7.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals sof In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Wibowo, S. 2018. Kelezatan Cookies yang Bebas Gluten. <http://https://www.motherandbaby.co.id/article/2018/10/17/11010/KelezatanCookies-yang-Bebas-Gluten> [diakses Mei 2021]

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, M. dan E. Handasari. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi* 2 (2) : 55 – 6.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yenrina, R., Anggraini, T., Kadri, A., 2020. Nutritional Value of Cookies Made from The Mixture of Mocaf Flour (Modified Cassava flour) and Ketapang Seeds (*Terminalia catappa* L.). *AJARCDE | Asian J. Appl. Res. Community Dev. Empower.* 4, 48–53. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v4i1.38>
- 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.

