

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2022. SNI 01-2973-2022. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3841-1995. *Tepung Pisang*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abebe, B. K., dan Alemayehu, M. T. 2022. A Review of The Nutritional Use of Cowpea (*Vigna Unguiculata* L. Walp) for Human and Animal Diets. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10(March), 100383.
- Afifah, D. N., Sari, L. N. I., Sari, D. R., Probosari, E., Wijayanti, H. S., dan Anjani, G. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(3), 101-107.
- Afiifah, N. N., dan Srimiati, M. 2020. Analisis Proksimat Snack Bar dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn). *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 2(1),
- Affrifah, N. S., Phillips, R. D., dan Saalia, F. K. (2022). Cowpeas: Nutritional Profile, Processing Methods and Products a Review. *Legume Science*, 4(3), e131.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- Anggraini, L. B., dan Sutiadiningsih, A. 2017. Penambahan Tepung Ampas Tape Ketan terhadap Hasil Jadi *Butter Cookies*. *E-Jurnal Boga*, 5(3), 51-62.
- Anggraini, T., Dewi, Y. K., dan Sayuti, K. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam dan Putih dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri*, 7(2), 123-136.
- Ariviani, S., Ishartani, D., dan Fauza, G. 2020. Antioxidant Capacity and Germination Power of NaCl-Elicited Cowpea (*Vigna unguiculata*) Sprouts with Various NaCl Concentrations and Elicitation Durations. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 518, No. 1, p. 012020). IOP Publishing.
- Arziyah, D. & Putri, A. 2024. Study of Physicochemical Properties of Beeswax Addition to Chocolate Candy Products. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 5(01), 19-25.
- Ayni, N., Damayanti, T. Y. F., dan Nafies, D. A. A. 2024. Analisis Kandungan Protein dan Mutu Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Ikan Teri dan Kacang Tunggak sebagai Makanan Selingan pada Balita. *INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi*, 3(1), 132-140.
- Cato, L., Rosyidi, D., dan Thohari, I. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) pada Tepung Tapioka terhadap Kadar Air,

- Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur nugget Ayam. *TERNAK TROPIKA Journal of Tropical Animal Production*, 16(1), 15-23.
- Christalina, I., Susanto, T. E., Ayucitra, A., dan Setiyadi. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. *Widya Teknik*, 12(2), 18-25.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan 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.
- Darmatika, K., Ali., A, dan Pato,U . 2018. Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Crackers. *JOM FAPERTA*, 5.
- Erlinawati, I. dan Wijaningsih, W. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) terhadap Nilai Gizi (Serat dan Karbohidrat) dan Daya Terima Cookies Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), 8-14
- Estiasih, T., Harijono, E. Waziroh., dan K. Fibrianto. 2018. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadhilah, Z. H., Perdana, F., dan Syamsudin, R. A. M. R. 2021. Telaah Kandungan Senyawa Katekin dan Epigalokatekin Galat (EGCG) sebagai Antioksidan pada Berbagai Jenis Teh. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 31-44.
- Fauziyyah, A. 2021. Potensi Foodbar Bligo sebagai Produk Pangan Darurat. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(1), 33-45.
- Ferdiawan, N., Nurwantoro, N., dan Dwiloka, B. 2019. Pengaruh Lama Waktu Germinasi Terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 349-354.
- Febriana, E., Tamrin, T. R., dan Faradillah, F. 2019. Analisis Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan yang Terdapat pada Ekstrak Buah: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 21-31.
- Fitriana, W. D., Fatmawati, S., dan Ersam, T. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Terhadap DPPH dan ABTS Dari Fraksi-Fraksi Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Prosiding Simposium Nasional Inovasi dan Pembelajaran Sains, 2015*, 8-9.
- Firdausy, N., Rosida, D. F., dan Winarti, S. 2023. Karakteristik Kimia Flakes dengan Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Tunggak yang Diperkaya dengan Minyak Biji Bunga Matahari. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1).
- Hardiyanti dan Khairun, N. 2019. Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103-107
- Harlen, W. C., dan Jati, I. R. A. P. 2018. Antioxidant Activity of Anthocyanins in Common Legume Grains. *Polyphenols: Mechanisms of Action in Human Health and Disease*, 81-92.

- Harun, N., dan Fitriani, S. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 1-11.
- Hassmy, N. P., Abidjulu, J., dan Yudistira, A. 2017. Analisis Aktivitas Antioksidan pada Teh Hijau Kombucha Berdasarkan Waktu Fermentasi yang Optimal. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(4), 67–74
- Hastuti, A.Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., dan Siswanti, S. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 18-28.
- Ismayanti, M. 2015. Tepung Kecambah Kacang Tunggak. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 996–1005.
- Ismayanti, M. dan Harijono. 2015. Formulasi MPASI Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Progming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 996–1005.
- Istifiani, L. A., Rahmawati, I. S., Widyanto, R. M., dan Sabrina, R. N. 2024. Pengaruh Ekstrak Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L. Walp) terhadap Kadar Malondialdehid pada Tikus Putih yang Diinduksi Karbon Tetraklorida. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 336-343.
- Izza, N. K., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2019. Kadar Lemak dan Air pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106-114.
- Jayathilake, C., Visvanathan, R., Deen, A., Bangamuwage, R., Jayawardana, B. C., Nammi, S., dan Liyanage, R. 2018. Cowpea: An Overview on Its Nutritional Facts and Health Benefits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang komersial*. ARCITA. Surakarta. 82 hal.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., dan Dewi, D. P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein dan Kadar Serat pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.
- Khalisa, K., Lubis, Y. M., dan Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4), 594-601
- Khomsan, A dan Anwar. 2008. *Sehat Itu Mudah*. Hikmah. Jakarta. 156 hal
- Kisnawaty, S. W., dan Kurnia, P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka pada Pembuatan Cookies Ditinjau dari Kekerasan dan Daya Terima. *Prosiding Seminar Nasional Gizi*, 91–104
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta

- Lemos, M. R. B., de Almeida Siqueira, E. M., Arruda, S. F., & Zambiasi, R. C. 2012. The Effect of Roasting on The Phenolic Compounds and Antioxidant Potential of Baru Nuts (*Dipteryx alata* Vog.). *Food Research International*, 48(2), 592-597
- Lestari, P. A., Yusasrini, N. A., dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2019. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Kacang Tunggak terhadap Karakteristik Crackers. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4), 457-464.1
- 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.
- Madani, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., dan Safitri, N. 2023. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(2), 77-86.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Third Edition. CRC Press. New York.
- Manley, D. 2011. *Manley's Technology of biscuits, crackers and cookies*. Fourth edition. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., dan Hindarso, H. 2013. Ekstraksi Senyawa Phenolic *Pandanus amaryllifolius* Roxb. sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*, 10(1), 20-30.
- Midayanto, D. N., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Mudjajanto, E. S., & Kustiyah, L. 2006. *Membuat Aneka Olahan Pisang: Peluang Bisnis yang Menjanjikan*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Muliani, S., Asriany, A., dan Lahay, N. 2022. Analisis Kandungan Protein Kasar dan Serat Kasar pada Limbah Sayuran Pasar (Kol, Sawi, Kulit Jagung) dengan Penambahan Em₄ sebagai Pakan Alternatif. *Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak*, 16(1): 9-17.
- Naiker, T. S., Gerrano, A. and Mellem, J. 2019. Physicochemical Properties of Flour Produced from Different Cowpea (*Vigna Unguiculata*) Cultivars of Southern African Origin. *AFSTI J Food Sci Technology* 1(1): 1-8.
- Nanlohy, E. E., Kaya, A. O., Wenno, M. R., dan Peea, G. I. 2024. Fortifikasi Karagenan dan Kolagen pada Pembuatan Boba. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 279-288.
- Novrini, S. 2020. Pengaruh Persentase Tepung Sukun dalam Campuran Tepung dan Gula terhadap Mutu Cookies Sukun. *Agriland: Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 61-65.
- Nugraha, R. A. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Putih dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Snack Sumber Serat dan Rendah Natrium. *Jurnal Argipa (Arsip Gizi dan Pangan)*, 4(2), 94-106.

- Nur, S., Caronge, M. W., & Fadillah, R. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Sifat Kimia Cookies Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 4, 21-28.
- Nurapriani, R. 2010. Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau Dan Pisang. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 141 hal.
- Nurbaya, S. R. dan Estiasih, T. 2013. Utilization of Yellow Corm Taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) in Producing Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 46-55.
- Nuryati, A., dan Sujono, S. 2017. Media Agar Tepung Kacang Hijau, Kacang Merah, Kacang Tunggak, Kacang Kedelai sebagai Media Kultur Jamur *Aspergillus Flavus*. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(1), 23-32.
- Padamani, E., Ngginak, J., dan Lema, A. T. 2020. Analisis Kandungan Polifenol Pada Ekstrak Tunas Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). *Bioma : Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*, 5(1) : 52–6
- Prameswari, R. D. dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 115-128.
- Prihapsari, F. A., & Setyaningsih, D. N. 2021. Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp) pada Produk Cookies. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(2), 155-161.
- Puspaningtyas, D.E. 2013. *The Miracle of Fruits*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 302 hal.
- Puspitadini, M., dan Budiono, I. 2023. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L.) pada Cookies sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), 50-58.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* forma typica) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., dan Angraeni, L. 2020. Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 2(1): 1-7
- Ratnaningsih, N., dan Marsono. 2013. Potensi Fungsional Resistant Starch Tipe 3 dari Kacang-Kacangan dengan Perlakuan Autoclaving Multisiklus untuk Pencegahan Diabetes Mellitus Tipe II (Issue November).
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi
- Salim, E. 2024. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta. 128 hal.

- Saputri, A. J., dan Srimiati, M. 2022. Karakteristik Organoleptik dan Kadar Kalsium Crackers yang Disubstitusi dengan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Ungiculata L.*) untuk Pencegahan Osteoporosis. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(1), 36.
- Saputro, D. H., Andriani, M., dan Siswanti. 2015. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Formulasi Tepung Kecambah Kacang-Kacangan sebagai Bahan Minuman. *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(1), 11
- Satuhu, S. dan Supriyadi, A. 2007. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal.
- Sitohang, K. A., Lubis, Z., dan Lubis, L. M. 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun dengan Jenis Penstabil terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(3), 308-315.
- Suladra, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*) terhadap Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan pada Kue Yangko. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1).
- Suryani dan Ekawaty. 2013. Kualitas Non Flacky Crackers Coklat dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2), 4-8.
- Syafrida, M., Darmanti, S., dan Izzati, M. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Kadar Air, Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus L.*). *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 20(1), 44-50.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press
- Tetelepta, G., dan Picauly, P. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Tongka Langit untuk Pembuatan Crackers. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2), 39-44.
- Trustinah. 1998. *Biologi Kacang Tunggak*. In: Kacang Tunggak. Monograf BALITKABI no.3. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang. hal 1-19
- Tunjungsari, P., dan Fathonah, S. 2019. Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 7(2), 110-118.
- Wibowo, P., Saputra, J. A., Ayucitra, A., dan Setiawan, L. E. 2017. Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Teknik*, 7(2), 113-123.
- Widowati S. 2003. Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. [skripsi]. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijaya, J., Purwanto, M. G. M., Bernard, J. E., Pantjajani, T., dan Sukweenadhi, J. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kedelai terhadap Sifat

Fisikokimia dan Sensori Kukis Kacang Rendah Gluten Tinggi Serat dan Protein. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(2).

Wijiyanti, T. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) pada Pembuatan Lapis Legit. [Tugas Akhir]. Balikpapan : Politeknik Negeri Balikpapan.73 hal.

Winarno FG. 2019. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gedia Pustaka Utama

Wisnu, C., Yusep, I., Surachman, S., dan Farida, N. 2019. Perbandingan Tepung Sorgum dengan Umbi Ganyong dan Konsentrasi Gliserol Monostearate (GMS) terhadap Karakteristik Cookies Terfortifikasi Zat Gizi Mikro. *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis*, 3(2), 1-12.

Wulandari, E., Sari, H. R., Sukarminah, E., Kurniati, D., Lembong, E., dan Filianty, F. 2020. Pengaruh Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) terhadap Komposisi Proksimat Nasi Kecambah Sorgum (*Sorghum bicolor* (L) Moench). *Agritech*, 40(2), 169-174.

Yulistiani, R., Rosida, R., dan Kumala, I. W. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1).

Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition college*, 2(4), 697-703.

Yuwono, S. S. 2015. Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.). <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/07/kacang-tunggak-vigna-unguiculata-l/>

