

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Of Chemist*. Arlington: Then Association Of Official Analytical Chemyst, Inc.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. In Statistik Indonesia (*Statistical Yearbook Of Indonesia*). Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2022. SNI 2973:2022. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI 01-3541-2002. Syarat Mutu Margarin. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Agustina, Y. E. 2011. Subtitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat. In P. S. Teknik, Skripsi (Pp. Hal 12-13). Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar., D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Andarrakyat. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Alifianita, N., Dan Sofyan, A. 2022. Kadar Air, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Astuti, S. D., Andarwulan, N., Purwiyatno Hariyadi, & Agustia, F. C. 2014. Formulasi Dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai Dan Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 54–59.
- Budi, P. Y., Aldia, K., & S Ghassani Ardan. 2016. Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (Fifo) Pada Tepung Terigu. In *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar* (Vol. 6, Issue August).
- Busono, G., Susilo, Atmaka, W., Anam, C., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. 2014. Study Of The Chemical And Sensory Properties On Instant Noodle With Red Rice Bran Flour And Yellow Sweet Potato Flour Substitution. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).

- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. 2019. Kandungan Gizi Dan Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71–77.
- Dewi, D. P. 2018. Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Pada Cookies Terhadap Sifat Fsik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, Dan Kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104.
- Fauziah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. 2017. Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 147–152.
- Hasan, I. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Terigu Terhadap Mutu Brownies. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 59.
- Indrawan, I., Seveline, & Ningrum, R. I. K. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Respati*, 9(2), 1–10.
- Kakaei, K., Esrafil, M. D., & Ehsani, A. 2019. Characterization. *In Interface Science And Technology* (Vol. 27).
- Kurnianingtyas, A., Rohmawati, N., Ramani, A. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, Dan Kadar Serat Pada Bakso Jantung Pisang (Addition Effect Of Red Beans Flour To The Acceptability, Protein Content, And Dietary Fiber Of Banana Blossoms Meatballs). *Pustaka Kesehatan*, 2(3), 485–491.
- Mansauda Karlah Lifie Riani, & Nataniel, S. C. 2022. Kandungan Dan Manfaat Terapetik Kentos Kelapa (Cocos Nucifera L.).
- Meddiati, F. P. 2014. Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. 1(1), 32–43.
- Muhandri, T., Septieni, D., Koswara, S., & Hunaefi, D. 2018. Cookies Kaya Serat Pangan Dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar Sweet Potato Asia Flour High Dietary Fiber Cookies. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43–49.
- Musita, N. 2019. Kajian Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit Coklat Pisang Batu. *Jurnal Riset Industri*, 149–157.

- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Ninis, T., & Liza, Y. 2019. Kandungan Proksimat, Asam Amino, Asam Lemak, Mineral, Kolesterol Dan Taurin Pada Kerang Bambu (*Solen Sp.*) Dari Beberapa Pantai Di Indonesia. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi Dan Ilmu Ekonomi*, 2(1), 11–12.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2013. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 1 Januari 2013. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 20–29.
- Panjaitan, D. 2021. Potensi Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Sebagai Sumber Pangan Atau Bahan Substitusi Makanan Kesehatan. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (Retipa)*, 1(April), 63–68.
- Pebi, A. T. 2019. Daya Terima Konsumen Terhadap Cookies Tepung Kacang Merah Dan Formula Tempe.
- Perwita, E. S., Suhartiningsih, Pangesthi, L. T., & Anna, C. 2021. Proporsi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Snack Bar Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 303–313.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Rosida, Susilowati, T., & Manggarani, D, A. 2008. Pembuatan Cookies Kelapa (Kajian Proporsi Tepung Terigu :Tepung Ampas Kelapa Dan Penambahan Kuning Telur). 59–65.
- Sari, N. P., Flora, R., & Febry, F. 2023. Kadar Protein Dan Kalsium Pada Cookies Hati Sapi Dan Tepung Kacang Merah. *Jpp . Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang* . , 17(2), 273–280.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.

- Siahaan, B. F., Yusa, N. M., & Pratiwi, I. D. P. K. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Dan Tepung Daun Pegagan(*Centella Asiatica (L.) Urban*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 10(3), 536.
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z., & Lubis, L. M. 2015. Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun (The Effect Of Ratio O Wheat Starch And Breadfruit Flours With Kinds Of Stabilizer On The Quality Of Breadfruit Cookies). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(3), 308–315.
- Sudirman, S., & Ninsix, R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa Dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 30–41.
- Wardani, E. N., Sugitha, I. M., & Pratiwi, I. D. P. K. 2016. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat Dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 162–170.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., & Yuniar, E. 2018. Study On The Comparison Of Jack Bean Flour (*Canavalia Ensiformis*) With Tapioca Flour And Egg Yolk Concentration On The Characteristics Of Jack Bean Cookies. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 146.
- Wiranata, I. G. A. G., Puspaningrum, D. H. D., & Kusumawati, I. G. A. W. 2017. Formulasi Dan Karakteristik Nutrimat Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max. L*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal Of Nutrition)*, 5(2), 133–139.
- Yasmin, R. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Dan Tepung Daun Pegagan(*Centella Asiatica (L.) Urban*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 10(3), 536.
- Yenrina, R. 2015. Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif. *In Andalas University Press (Vol. 2)*.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. 2015. Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi Serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.