

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2022). SNI 2973:2022. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standar Nasional. (2011). *Biskuit*. SNI 01-2973-2011. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1995). *Tepung Kacang Hijau (SNI 01-3728-1995)*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2024). USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/.
- Agarwal, V., Kochhar, A., dan Sachdeva, R. (2021). Sensory And Nutritional Evaluation Of Sweet Milk Products Prepared Using Stevia Powder For Diabetics Sensory And Nutritional Evaluation Of Sweet Milk Products Prepared Using Stevia Powder For Diabetics. *August*. [https://DOI.Org/10.1080/09735070.2010.11886357](https://doi.org/10.1080/09735070.2010.11886357).
- Aji, D. (2017). Pengaruh Subtitusi Tepung Gatot Instan Dan Penambahan Metega Terhadap Sifat Organoleptik Rich Biscuit. *Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Surabaya: Surabaya*.
- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. (2019). Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Serelia Dan Kacang-Kacangan Dengan Variasi Blanching. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang, 1(1), 1–9*.
- Aprilia, D., Putri, S. K., dan Nurlaini, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima, Air, Protein pada *Cookies*. In *Prosiding Seminar Kesehatan Nasional (Vol. 1, No. 1, pp. 77-86)*.
- Arifah, E. Z. A., Jariyah, J., dan Rosida, D. F. (2023). Optimasi Formula Biskuit Tepung Buah Lindur dengan Pemanis Stevia dan Fruktosa menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 11(2)*.
- Asih, L. D., dan Widyastiti, M. (2016). Meminimumkan jumlah kalori di dalam tubuh dengan memperhitungkan asupan makanan dan aktivitas

menggunakan linear programming. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 16(1), 38-44.

Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta:Graha Ilmu.

Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., dan Cicilia, S. (2021). Aktivitas Antioksidan Iwel Dari Tepung Ketan Hitam Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 56–70.

Azkiyah, D. R., & Tohari, T. (2019). Pengaruh ketinggian tempat terhadap pertumbuhan, hasil dan kandungan steviol glikosida pada tanaman stevia (*Stevia rebaudiana*). *Vegetalika*, 8(1), 1-12.

Bawane. 2012. An Overview on Stevia: A Natural Calorie Free Sweetener, *International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry, IJAPBC-vol. 1 (3): 2277-4688*.

Brandle, J. E., Starratt, A. N., and Gijzen, M. (1998). *Stevia rebaudiana* Bertoni: Its agricultural, biological, and chemical properties. *Canadian Journal of Plant Science*, 78(4), 527–536. <https://doi.org/10.4141/P97-114>

Caessara, A. (2011). Studi kelayakan pendirian industri tepung dan biskuit ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Chandra, A., and Novalia, N. (2014). Studi Awal Ekstraksi Batch Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Dengan Variabel Jenis Pelarut Dan Temperatur. *Research Report-Engineering Science*, 2.

Chatsudthipong, V., and Muanprasat, C. (2009). Stevioside and related compounds: therapeutic benefits beyond sweetness. *Pharmacology and therapeutics*, 121(1), 41-54.

Choi, S. N., Kim, H. J., Joo, M. K., and Chung, N. Y. (2013). Quality characteristics of castella prepared by substituting sugar with stevia leaf powder. *Korean journal of food and cookery science*, 29(2), 153-160.

Dahiya, P. K., Linnemann, A. R., Van Boekel, M. A. J. S., Khetarpaul, N., Grewal, R. B., and Nout, M. J. R. (2015). Mung bean: Technological and nutritional potential. *Critical reviews in food science and nutrition*, 55(5), 670-688.

- Erniyati, D. (2019). Daya Terima Dan Analisis Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L .*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L .*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(3), 2204–2219.
- Faridah, R., Rahman, A., dan Astuti, T. (2023). Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Labu Siam (*Sechium edule*). *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 2(1), 23-33.
- Fitri, A. S., dan Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45–52.
- Gasmalla, M. A. A., Yang, R., Amadou, I., and Hua, X. (2014). Nutritional composition of *Stevia rebaudiana* Bertoni leaf: effect of drying method. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 13(1), 61-65.
- Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019, August). Pemanfaatan limbah kulit kopi cascara menjadi teh celup. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 10, No. 1, pp. 279-285).
- 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.
- Jariyah., Winarti, S., Sarofa, U., and Subagio, M. R. (2022). Study of the Influence of Stevia and Fructose to the Physicochemical Characteristics of Mocaf-pedada Biscuits. In *6th International Conference of Food, Agriculture, and Natural Resource (IC-FANRES 2021)* (pp. 337-341). Atlantis Press.
- Kartikasari, D., Nurkhasanah, N., dan Pramono, S. (2018). Penetapan kadar steviosida pada simplisia dan ekstrak daun stevia rebaudiana dari tiga daerah berbeda. *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik*, 15(2), 18-23.
- Koyama, E., Sakai, N., Ohori, Y., Kitazawa, K., Izawa, O., Kakegawa, K., and Ui, M. (2003). Absorption and metabolism of glycosidic sweeteners of stevia mixture and their aglycone, steviol, in rats and humans. *Food and chemical toxicology*, 41(6), 875-883.

- 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.
- Kusumastuti, M. R., Siti, S., dan Anang, M. L. 2023. Karakteristik Es Krim Kefir Green tea yang Berpotensi sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 1-8.
- Leastari, E., Kiptiah, M., dan Apifah. (2017). Karakteristik Tepung Kacang Hijau Dan Optimisasi Penambahan Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Agro-Industri*. Vol.4 . No.1.
- Legowo, J. G. A., Fitriyanti, A. R., Handarsari, E., & Sulistyaningrum, H. (2022). Variasi Tepung Ubi Ungu Terhadap Kandungan Kadar Gula, Serat Kasar Dan Daya Terima Pada Biskuit Mocaf. In *Prosiding Seminar Nasional Unimus* (Vol. 5).
- Lemus-Mondaca, R., Vega-Gálvez, A., Zura-Bravo, L., and Kong, A. H. (2012). Stevia rebaudiana Bertoni, source of a high-potency natural sweetener: A comprehensive review on the biochemical, nutritional and functional aspects. *Food Chemistry*, 132(3), 1121–1132.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. (2015). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 270-279.
- Lutiyono. (2023). Metode Analisis Kadar Steviosida (HPLC). Fakultas Sains dan Matematika Universitas Kristen Satya Wacana.
- Madan, S., Ahmad, S., Singh, G.N., Kohli, K., Kumar, Y., Singh, R., dan Garg, M. (2010). Stevia Rebaudianan (Bert) Bertoni A Review. [Journal], *Indian Journal of Natural Product and Resources*. Vol.1 (3).
- Mahmud, M. (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Gramedia. Jakarta.
- Mardiyah, S. (2018). Efektifitas Penambahan Serbuk Kunyit Terhadap Bilangan Peroksida Dan Bilangan Asam Minyak Goreng Bekas Pakai. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 84-92.

- Marlina D.A, dan Widiastuti D.E. (2018). Pembuatan Gula Rendah Kalori Dari Daun Stevia Rebaudiana Bertoni Secara Ekstraksi Padat-Cair. *Ind Res Work Natl Semin* ; 149–54.
- Martianingsih, N., Sudrajat, H. W., dan Darlian, L. (2016). Analisis Kandungan Protein Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L .) Terhadap Variasi Waktu Perkecambahan. *1(2)*, 38–42.
- Marsigit, W., Bonodikun, B., dan Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1).
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., and Ismawanti, Z. (2021). Nutritional and Organoleptic Content of Biscuits with Breadfruit Flour and Stevia Substitution. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 1-10.
- Nandar, R. C. M., Pradigdo, S. F., dan Suyatno, S. (2019). Hubungan Tingkat Kecukupan Energi, Aktivitas Fisik, dan Persentase Lemak Tubuh dengan Kejadian Obesitas Pada Pekerja Wanita (Studi pada Perusahaan Makanan Ringan di Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 314-321.
- Pangesty, A. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenolik Total Fraksi Etil Asetat Ekstrak Etanol Buah Buni (*Antidesma bunius* L. [Spreng]) dengan Metode 2,2-Difenil-1-1Pikrilhidrazil (DPPH) dan Metode Folin-Ciocalteu. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas farmasi. Universitas Sanata Dharma.
- 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. 41(1)*, 89–100.
- Poli, A. R., Katja, D. G., dan Aritonang, H. F. (2022). Potensi Antioksidan Ekstrak dari Kulit Biji Matoa (*Pometia pinnata* J. R dan G. Forst). *Chemistry Progress*, 15(1).
- Pon, S.Y., Lee WJ. dan Chong GH. (2015). Textural and Rheological Properties of Stevia Ice Cream. *International Food Research Journal* 22 (4): 1544-1549

- Pratibha, G., Satyawati, S., and Sanjay, S. (2010). Micropropagation Of Stevia rebaudiana Bertoni (Natural Sweetener) Using Kinetin For Steviol Glycoside Production. *Research Journal Of Biotechnology*, 5(1), 63–67.
- Purwono, M. S., dan Hartono, R. (2012). Kacang Hijau. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Rastiti, R. N. K. (2020). Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies (Doctoral Dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Raini, M., dan Isnawati, A. (2012). Kajian: Khasiat Dan Keamanan Stevia Sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Of Health Research And Development*, 21(4 Des), 145–156.
- 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. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v2i1.2043>
- Ratnani, R. D., & Anggraeni, R. (2005). Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana bertoni. *Jurnal Ilmiah Momentum*, 1(2).
- Ratnasari, D., Rahmawati, Y. D., Fajarini, H., dan Nafisyah, D. (2021). Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Riono, Y., dan Apriyanto, M. (2020). Pemanfaatan Abu Sekam Padi Dalam Inovasi Pemupukan Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Di. 6(2), 60–69.
- Rizzo, B., Zambonin, L., Angeloni, C., Leoncini, E., Vieceli Dalla Sega, F., Prata, C., and Hrelia, S. (2013). Steviol glycosides modulate glucose transport in different cell types. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2013(1), 348169.
- Safitri, N. K. E. (2021). *Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Sakura, H. A., Suhartatik, N., and Karyantina, M. (2023). The Characteristic of Sticks Mung Bean Flour (*Vigna radiata L.*) and The Addition of Celery (*Apium graveolens*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 8(2), 128-138.

- Setyaningsih, D, A., Apriyantono dan Sari M.P. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Ipb Press. Bogor. 180 Hal.
- Sidabutar, W. B., R. J. Nainggolan, dan Ridwansyah. (2013). kajian penambahan tepung talas dan tepung kacang hijau terhadap mutu *Cookies*. *Jurnal Rekayasa dan Industri Pertanian*. Vol.1. No. 4.
- Singgano, T. C., Koapaha, T., dan Mamujaja, C. F. (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 (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Sintia, N. A., dan Astuti, N. (2018). Pengaruh substitusi tepung beras merah dan proporsi lemak (margarin dan mentega) terhadap mutu organoleptik rich biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1-12.
- Sudarmadji, S.; B. Haryono dan Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaiman, A. M., Hashem, H. A., and Nassar, A. G. (2022). Utilization of Stevia Leaves Powder or Stevia Leaves Aqueous Extract as a Substitute for Sugar to Produce Low Calorie Cake. *Al-Azhar Journal of Agricultural Research*, 47(1), 8–18. <https://doi.org/10.21608/ajar.2022.266069>.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Taufiq, A., Hendro, A., Widayat, W., dan Edward, L. (2022). Pemurnian Minyak Goreng Bekas dengan Menggunakan Adsorbent Zeolit dan Bleaching Earth. *Indonesia Journal of Halal*, 4(1), 16-24.
- Trisanto, N. A., D. W. Budianta, dan A. R. Utomo. (2017). Pengaruh suhu penyimpanan dan proporsi teh hijau: bubuk daun kering stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap aktivitas antioksidan minuman teh hijau stevia dalam kemasan botol plastik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (1) : 21 – 28
- Utami, Y. P., Umar, A. H., Syahrini, R., dan Kadullah, I. (2017). Standardisasi simplisia dan ekstrak etanol daun leilem (*Clerodendrum minahassae* Teijsm. and Binn.). *Journal of Pharmaceutical and medicinal sciences*, 2(1).

- Waisnawi, P. A. G., Yusasrini, N. L. A., dan Ina, P. T. (2019). Pengaruh perbandingan tepung suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan tepung kacang hijau (*Vigna radiate*) terhadap karakteristik *Cookies*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 48-56.
- Widyastuti, R., Afriyanti, A., Asmoro, N. W., dan Aini, A. N. (2019). Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Millet (*Setaria italica* L.). *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 3(2), 102-107.
- Wiryoendjoyo, K., dan Supriyadi. (2014). Identifikasi Steviosida pada Kalus Daun Stevia yang Ditumbuhkan dengan 2,4-D dan Kinetin. *Jurnal Farmasi Indonesia*. Vol. 11(1): 1 – 7.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia 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, 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*, 5(4).
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11 -19 Hal.
- Yu-ming, S. U. N., Xiao-lei, H., Ting, Z., Yong- heng, Y., Xiao-fang, C., and Xiao-yang, X. U. (2021). Potassium deficiency inhibits steviol glikosidas synthesis by limiting leaf sugar metabolism in stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) plants. *Journal of Integrative Agriculture*, 20(11),.
- Zain, A. N. A., Nurhadi, B., dan Mahani. (2020). Pengaruh Penambahan Rasio Bahan Pengikat Terhadap Aktivitas Antioksidan Bubuk Stevia (*Stevia*

rebaudiana Bertoni). *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis 2020 Fakultas Pertanian Universitas Khairun, November, 32–37.*

