

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2973:1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2011. *SNI 2973:2011. Biskuit*. Jakarta. 41 hal.
- \_\_\_\_\_. 2019. *SNI 3751:2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta. 48 hal.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. 8 hal.
- Akhir, Y. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Banbu (*Dendrocalamusasper*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* (L) R. Wizelek) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [SKRIPSI]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 78 hal.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 332 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytical. Inc. Washington D. C.* p. 185-189.
- Apriyantono, N., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Budiyo, S. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Direktorat Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Arici, M. R. M., Yuldirim, G., Ozulki, B., Yasar, O. S., Toker. 2016. Physicochemical and Nutritional Properties of Taro (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Flour as Affected by Drying Temperature and Air Velocity. *Food Science and Technologi vol. 74*. 8 hal.
- Asmaranigtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Surakarta: Program Studi Ilmu Gizi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Bilang, M. 2013. *Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Kedelai sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit*. Prosiding Seminar Nasional PATPI. Jember.
- Cahyadi, W. 2012. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 95 hal.
- Cahyana, M. 2002. Isolasi Senyawa Antioksidan Kulit Batang Kayu Manis (*Cinnanomuun burmani*, Nees ex Blume). ISSN No. 0216-0781.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan.

- FAO. 1972. *Food Composition Table for Use in East Asia*, FAO. Roma.
- Hariadi, H. 2017. Analisis Kandungan Gizi dan Organoleptik “Cookies” Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Brokoli (*Brassica oleracea L.*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Agrotek Indonesia vol 2 (2) : 98-105 (2017)*. ISSN: 2580-2747.
- Harmanto, N. 2012. *Daun Sukun si Daun Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka. 104 hal.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hertanti, A. L. dan Wirawanni, Y. 2014. Hubungan Frekuensi Konsumsi Gluten, Kasein dan Asupan Serat dengan Pola Defekasi Anak Autis. *Journal of Nutritional College vol. 3 (4) : 777-782*.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 Hal.
- Koswara, 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek) Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com. Hal 3 dan 5. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. [16 Agustus].
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan vol 1(2) : 45-54*.
- Kusumawati, Y., Rustiani E. dan Almasyuhuri. 2017. Pengembangan Tablet Efervesen Kombinasi Brokoli dan Pegagan dengan Kombinasi Asam dan Basa. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia vol. 4 (2) : 231-237*.
- Lestari, T. I., Nurhidajah, Yusuf, M. 2018. Kadar Protein, Tekstur dan Sifat Organoleptik *Cookies* yang disubstitusi Tepung Ganyong dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi 8 (6) : 53-63*.
- Makotia, K., dan Modgil, R. 2003. Effect of Soaking, Sprouting and Cooking on Physicochemical Properties of Mout Bean (*Vigna aconitifolia*). *Journal Hum Ecol vol. 14 no. 4 : 297-299*.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies*. Third Edition. New York: CRC Press. 489 hal.
- Masita, S., Wijaya, M., dan Fadilah, R. 2017. Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun dengan Varietas Toddo'puli. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian vol. 3 : S234-S241*.
- Meisara, R., dan Nurhidajah. 2017. Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Organoleptik Tepung Kecambah Kedelai dengan Berbagai Variasi Pengolahan. *Jurnal Pangan dan Gizi vol. 3 No 06*.

- Miller, R. 2016. *Encyclopedia of Food and Health Biscuits, Cookies and Crackers: Nature of the Product*. Kansas State University. Manhattan, KS, USA. Elsevier Ltd.
- Mubarak, A. E. 2005. Nutritional Composition and Nutritional Factors of Mung Bean Seed (*Phaseolus Aureus*) As Affected By Some Home-traditional Process. *Journal Food Chemistry* 89 : 297-299.
- Muchtadi, D. 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Fakultas Pertanian. Lampung: Universitas Lampung. 40 hal.
- Nurani, S., dan S. S., Yuwono. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2) : 50-58.
- Olandujoye I. O., Ologhobo A. D., dan Olanlyi C. D. 2010. Nutrient Composition, Energy Value, and Residual Anti-Nutritional Factors in differently Processed Breadfruit Meal. *African Journal Biotechnology* vol. 9 (27) : 4259-4263.
- Paran, S. 2009. *100+ tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pratama, R. I., Rostini, E., Liviawaty. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuantika Vol V No. 1* : 35.
- Pratt, D. E. 1992. *Natural Antioxidant from Plant Material*. American Chem. Soc., Washington, DC.
- Rahmanto, F. 1994. *Teknologi Pembuatan Keripik Simulasi dari Talas Bogor (Colocasia esculenta L.) [SKRIPSI]*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rani, H., Zulfahmi, dan Widodo, Y.R. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* vol. 13 (3) : 188-196.
- Ratnaningsih, Ginting, E., Adie, M. M., Hamowo, D. 2007. Sifat Fisikokimia dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* vol. 14 (1) : 35-45.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Jogjakarta: CV Andi Offset. 77 hal.
- Rukmana, R., dan Yudirachman, H. 2014. *Budi Daya dan Pengolahan Hasil Kacang Kedelai Unggul*. Bandung: CV Nuansa Aulia. 202 hal.
- Sari, K. N., dan Ayustaningwarno, F. 2014. Kandungan Serat, Vitamin C, Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Keripik Ampas Brokoli Panggang. *Journal of Nutrition Coolege* vol 3 No. 3 : 378-385.

- Setyaningsih, R. D., Handajani, N. S., Harini, M. 2006. Pengaruh Pemberian Ekstrak Brokoli terhadap Struktur Mikroanatomi Hepar dan Ren Mencit setelah Pemberian Pb Asetat Secara Oral. *Jurnal Biofarmasi vol 4 (1) : 14-21*.
- Soekarto, S. T. 1981. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharat Aksara..
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. ISSN : 1978-8193.
- Sulihandari, H. dkk. 2013. *Herbal Sayur & Buah Ajaib: Koleksi Bahan Alami nan Ajaib untuk Hidup Sehat Jauh dari Penyakit*. Jogjakarta: Trans Idea Publishing. 206 hal.
- Sulaeman, A. 1994. *Makanan Balita dan Prinsip Pengembangannya*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. 192 hal.
- Suprpti, I. M. 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jogjakarta: Kanisius. 51 hal.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Syafriandi. 2003. Studi Tentang Pengeringan Cabai dengan Alat Pengering Listrik Buatan Lokal. [SKRIPSI]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Widaningrum, Widowati, S., dan Soekarto, Soewarno, T. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai pada Pembuatan Mie Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu yang disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen vol 2(1) : 41-48*.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Sukun (Artocarpus communis) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. Majalah Pangan Edisi No. 56/XVIII/Okttober-Desember/2009. 9 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 253 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 159 hal.