

DAFTAR PUSTAKA

- Aanchal. (2023). Nutritional and health Benefits of soybean and soybean developed food. *The Pharma Innovation Journal*, 12(6), 4991–4999.
- Abdulllah, Fatima, S., & Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo citratus* L.) Pada Konsentrasi Berbeda Organoleptic Testing Of Coconut Oil With The Giving Of Lettage (*Cymbopogo citratus* L.) Extract At Different Concentrations. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Ahmad, A. F., CH, W., DN, F., & NE, S. (2019). Hubungan antara Kandungan Karbohidrat dan Indeks Glikemik pada Pangan Tinggi Karbohidrat. *Jurnal Pangan*, 28(2), 145–160.
- Akubor, P. I., Onogwu, O. C., Okereke, G. O., & Damak, A. M. A. (2023). Production and Quality Evaluation of Gluten Free Biscuits from Maize and Soybean Flour Blends. *European Journal of Nutrition & Food Safety*, 15(8), 59–79. <https://doi.org/10.9734/ejnfs/2023/v15i81327>
- Aprilia, A. W. L., & Suryana, A. L. (2022). Perbedaan Pemberian Larutan Gula Pasir dan Gula Aren terhadap Kadar Triglicerida pada Tikus Wistar Jantan (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Gizi*, 2(3), 125–132. <https://sipora.polije.ac.id/id/eprint/12457>
- Arifin, A. S., Khaerunnisa, Muhipdah, Langkong, J., Hasmiyani, & Bastian, F. (2023). Efek Perkecambahan Biji Kedelai Terhadap Viskositas, Ph, Total Padatan Terlarut, Protein Terlarut, Dan Gugus Fungsi Pada Susu Kedelai. *Jurnal Agritechno*, 16(1), 47–54.
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi daging buah pisang dan kulit pisang (*Musaceae*) untuk peningkatan kualitas roti dan kue. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 185–196. <https://doi.org/10.35891/tp.v12i2.2416>
- Aritonang, S. N., Roza, E., & Rossi, E. (2019). *Probiotik dan Prebiotik Dari Kedelai untuk Pangan Fungsional* (1st ed.). Indomedia Pustaka.
- Arsadiani, N. S., Ndriani, N. P., & Islami, R. Z. (2024). Pengaruh Komposisi Campuran Hijauan Jagung(Zeamays) Dan Legum

- Turi (*Sesbaniagrandiflora*) Terhadap Kualitas Fisikwafer Pakan. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 6(September), 118–126.
- Atika, Z., & Lestari, A. P. (2022). Penambahan Tepung Pisang pada Snack Cookies terhadap Uji Organoleptik dan Kadar Kalium. *Jurnal Info Kesehatan*, 12(2), 557–563.
- Ayu, S. M., Matkhir, A. A., Akanda, J. H., Mamat, H., & Hamid, M. A. (2021). The Effects of Unripe Saba Banana Composite Flour on Acceptance and Physicochemical Characteristics of Biscuits. *Scientific Research Journal*, 18(1), 55. <https://doi.org/10.24191/srj.v18i1.11397>
- Azzahra, N., Koesoemawardani, D., Winanti, D. D. T., & Nurainy, F. (2025). Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik fisik dan sensori mi basah substitusi tepung kedelai (. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 4(1), 169–179.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). SNI 2973 : 2022 Biskuit. BSN, 6.
- Baek, G. H., Kim, Y. J., Lee, Y., Jung, S. C., Seo, H. W., & Kim, J. S. (2023). Prebiotic potential of green banana flour: impact on gut microbiota modulation and microbial metabolic activity in a murine model. *Frontiers in Nutrition*, 10(October). <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1249358>
- Banowati, G., & Nurhidayati, A. R. (2021). Pengaruh Umur Buah Kelapa Terhadap Rendemen Minyak Vco (Virgin Coconut Oil) Effect of Coconut age on VCO (Virgin Coconut Oil) oil yield. *Mediagro*, 17(1), 57–66.
- Beegum, P. P. S., Sharma, M., Manikantan, M. R., Pandiselvam, R., & Gupta, R. K. (2021). Incorporation of coconut milk residue in pasta: Influence on cooking quality, sensory and physical properties. *Journal of Plantation Crops*, 49(2), 128–135. <https://doi.org/10.25081/jpc.2021.v49.i2.7259>
- BSN. (1955). *SNI 01-3841-1955 Tepung pisang. X*, 137–140.
- Cahya, A. P., & Amara, D. (2024). Studi Eksperimen : Pengaruh Penggunaan Telur Pada Cookies Berbasis Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca L*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*). *JUSINDO*, 6(2), 934–944.
- Cahyono, B. (2019). *Kedelai : Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. CV. Aneka Ilmu.

- Detchewa, P., Prasajak, P., Sriwichai, W., & Moongngarm, A. (2021). the Effects of Unripe Banana Flour on Resistant Starch Content and Quality Characteristics of Gluten-Free Rice Cookies. *Journal of Sustainability Science and Management*, 16(2), 68–79. <https://doi.org/10.46754/jssm.2021.02.008>
- Domili, R. S., & Pertiwi, S. F. (2021). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dan Tulang Ikan sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies untuk Pencegahan Stunting pada Ibu Hamil. *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 4(2), 380–395.
- Etiosa, O. R., Chika, N. B., & Benedicta, A. (2017). View of Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal OF Physical and Chemical Sciences*, 4(3), 6.
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu dari Berbagai Pati Lokal. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11726–11738. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15531>
- Fadhilurrohman, I., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. (2023). Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (Camellia sinensis var. assamica). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Unisri*, 8(1), 10–19.
- Gigiringi, F. C., Nurali, E. J. N., & Ludong, M. M. (2022). Yellow Sweet Potato (Ipomea batatas L.) And Red Bean (Phaseolus vulgaris L.) Composite Flour Formulation For Biscuit Making. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 325–337. <https://doi.org/10.35791/jat.v3i2.44340>
- Hanafi, F. N. A., Kamaruding, N. A., & Shaharuddin, S. (2022). Influence of coconut residue dietary fiber on physicochemical, probiotic (Lactobacillus plantarum ATCC 8014) survivability and sensory attributes of probiotic ice cream. *Lwt*, 154. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112725>
- Handayani, L., Wahyuni, S., & Habibie, D. (2023). Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dan Kedelai Impor. *Best Journal*, 6(2), 773–779.
- Haripriya, A., & Mageshwari, U. S. (2023). Comparative analysis of nutrient and phytonutrient composition of unripe banana flour from Musa paradisiaca L. cv.'Peyan'and'Monthan'. *Journal of Postharvest Technology*, June.
- Hasmadi, M., Addrian, I., Umairah Balqis, A. Z., Mansoor, A. H.,

- & Zainol, M. K. (2021). Evaluation of physicochemical and functional characteristics of flour from three cultivars of unripe banana (*Musa* sp.) cultivated in sabah, malaysia. *Food Research*, 5(4), 135–144.
- Hayati, R. (2009). Perbandingan Susunan Dan Kandungan Asam Lemak Kelapa Muda Dan Kelapa Tua (*Cocos nucifera* L.) Dengan Metode Gas Kromatografi. *J. Floratek*, 4, 18–28.
- 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.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. (2022). Pengaruh Waktu Destilasi terhadap Ketepatan Uji Protein Kasar pada Metode Kjeldahl dalam Bahan Pakan Ternak Berprotein Tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. <https://doi.org/10.23917/jurkes.v10i2.5537>
- Jadhav, S., & Nirval, M. (2018). Evaluation of quality and sensory parameters of soy flour prepared from boiled soybean SB Jadhav and MM Nirval. *The Pharma Innovation Journal*, 7(12), 456–457.
- Kamila, D. M. (2023). *Kelapa Komoditi yang Menguntungkan* (Cetakan ke). PT. Riugha Edu Pustaka.
- Kemenkes RI. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. *Kementrian Kesehatan RI*, 1–135.
- Kementerian Pertanian. (2023). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kelapa* (A. A. Susanti & R. Kencanaputra (eds.)). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian 2023.
- Kementerian Pertanian. (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023. In Susilawaty & W. Nugrahen (Eds.), *Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Ki, K. A. M., Warsidah, & Nurdiansyah, S. I. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Kerang Ale-Ale (*Meretrix* sp.) Segar Dan Fermentasi. *E-Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 10(1), 26–34.

- <https://doi.org/10.26418/positron.v12i1.53584>
- Kiwak, P. H., Montolalu, L. A., Reo, A. R., Pandey, E. V., Kaseger, B. E., & Makapedua, D. M. (2018). Pengujian Tpc, Kadar Air Dan Ph Pada Ikan Kayu Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Yang Di Simpan Pada Suhu Ruang. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 71.
- Kristianto, L. K. (2023). Potensi Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pakan Ternak Alternatif Di Kalimantan Timur. *Warta BSIP Perkebunan*, 1(1), 17–21.
- Lee, J.-S., George, R., Yusoff, N., & Fong, J. A. (2021). Enhancing Enzymatic Resistance of Green Saba Banana Flour by Pullulanase Debranching and Autoclave-Cooling Treatment. *UMS Colloquium on Fundamental Research and Application*, 8(3), 552–559.
- Lee, J. S., Yusoff, N. D., Ho, A. L., Siew, C. K., Akanda, J. H., & Tan, W. X. (2023). Quality Improvement of Green Saba Banana Flour Steamed Cake. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(4). <https://doi.org/10.3390/app13042421>
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1294–1301.
- Mabogo, F. A., Mashau, M. E., & Ramashia, S. E. (2021). Effect of partial replacement of wheat flour with unripe banana flour on the functional, thermal, and physicochemical characteristics of flour and biscuits. *International Food Research Journal*, 28(1), 138–147.
- Mardiatmoko, G., & Mira, A. (2018). Produksi Tanaman Kelapa. In *Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Pattimura*.
- Marsigit, W., Bonodikun, B., & Sitanggang, L. (2017). Effect Of Addition Baking Powder And Water On Sensory And Physical Characteristics Of Mocaf (Modified Cassava Flour) Biscuits. *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Muchtar, H. K., Koapaha, T., & Oessoe, Y. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit dengan Pencampuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(2), 95–104.
- Mustafa, H. K., Zamhir, R., Widyastuti, R., . M., & Susilawati, I.

- (2022). Inovasi Pengawetan Berbentuk Wafer Dari Campuran Turiang Padi Dan Legum Gamal Sebagai Pakan Ruminansia. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 3(3), 87–94. <https://doi.org/10.24198/jnttip.v3i3.37408>
- Mutiari, S., Anggia, M., & Khofifah. (2024). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Pada Berbagai Suhu Pengeringan. *Menara Ilmu : Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah*, 18(1), 1–8.
- Nadhifah, E. I. (2020). Pengaruh Proporsi Tepung Garut Dan Tepung Beras Merah Terhadap Kesukaan Sifat Organoleptik Biskuit Durian. *E-Jurnal Tata Boga*, 9(2), 736–744.
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), 1–16.
- Nurmin, Sabang, S. M., & Said, I. (2018). Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Akademika Kimia*, 7(3), 115.
- Ogbonna, O. A., Izundu, A. I., Okoye, N. H., & Ikeyi, A. P. (2016). Phytochemical Compositions of Fruits of Three Musa Species at Three Stages of Development. *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSR-JPBS)*, 11(3), 48–59. www.iosrjournals.org
- Pandiangan, C. S. B., Langi, T. M., & Mandey, L. C. (2022). Karakteristik Fisikokimia Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 10.
- Pareyt, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesart, H., Wevers, M., & Delcour, J. A. (2009). The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *Journal of Food Engineering*, 90(3), 400–408. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.010>
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal Of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Prabakaran, M., Lee, K. J., An, Y., Kwon, C., Kim, S., Yang, Y., Ahmad, A., Kim, S. H., & Chung, I. M. (2018). Changes in soybean (*Glycine max* L.) flour fatty-acid content based on

- storage temperature and duration. *Molecules*, 23(10). <https://doi.org/10.3390/molecules23102713>
- Purwandari, V., Hafizullah, A., Sofwan, A. G., Simanjuntak, N., & Veronica, W. (2019). Penetapan Kadar Natrium Pada Buah Pisang Emas (*Musa acuminata* Colla.) Secara Spektrofotometri Serapan Atom Determination Of Sodium Levels In Mas Bananas (*Musa acuminata* Colla.) Spectrophotometryatomic Absorption. *Farmanesia*, 6(2), 93–96.
- Puspita, D., Harini, N., & Winarsih, S. (2021). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(1), 52–65.
- Putu, I. A., Widnyani, A., Gusti, I., Yogi, A., Rs, R., Rima, P., Program, S., Sarjana, S., Pangan, T., Teknologi, F., Teknologi, I., & Bali, K. (2021). Crude Fiber Analysis Of Snack Bar Product Based on Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Lima Beans (*Phaseolus lunatus*) and Red Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 8(2), 47–54.
- Rahmawati, L., Asmawati, A., & Saputrayadi, A. (2020). Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 30. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v7i1.1906>
- Rahmawati, P. Z., & Wahyuni, A. L. (2021). Karakteristik Kimia dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*) dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas*) Sebagai Makanan Tambahan Potensial pada Anak dengan Hipoproteinemia. *Jurnal Nutrisia*, 23(1), 1–13. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v23i1.203>
- Ratnaningsih, N., Ginting, E., Adie, M. M., & Harnowo, D. (2018). Sifat Fisiko-Kimia Dan Kandungan Serat Pangan Galur-Galur Harapan Kedelai. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 35. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.35-45>
- Reginio Jr, F. C., Ketnawa, S., & Ogawa, Y. (2020). In vitro examination of starch digestibility of Saba banana [*Musa 'saba'*(*Musa acuminata* × *Musa balbisiana*)]: impact of

- maturity and physical properties of digesta. *Scientific Reports*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-58611-5>
- RI, D. K. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Departemen Kesehatan RI.
- Roger, P., Bertrand, B. M. M., Gaston, Z., Nouhman, B., & Elie, F. (2022). Nutritional Composition of Biscuits from Wheat-Sweet Potato-Soybean Composite Flour. *International Journal of Food Science*, 2022.
- Rosanti, S. A., Irawan, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2022). Efektivitas Suhu Setting pada Gel Surimi Ikan Bulan-Bulan (*Megalops cyprinoides*) Effectiveness of Setting Temperature on Moonfish Surimi Gel (*Megalops cyprinoides*). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 27(2), 186–191.
- Salazar, D., Arancibia, M., Raza, K., López-Caballero, M. E., & Montero, M. P. (2021). Influence of underutilized unripe banana (Cavendish) flour in the formulation of healthier Chorizo. *Foods*, 10(7).
- Samsodin, F. M., Saati, E. A., & Anggriani, R. (2024). Formulasi Gluten Free Cookies Dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) (Blanching dan Non-Blanching) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG ALMOND (*Prunus dulcis*). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 1–17.
- Saputro, S. B., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Biskuit Dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L .) Dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosch) Characteristics of Biscuits with Variation of Sorghum (*Sorghum bicolor* L .). *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(2), 88–94.
- Septiana, A., Basuki, E., & Amaro, M. (2024). Pengaruh Rasio Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai Terhadap Komponen Gizi dan Sensori Cookies. *EduFood*, 2(4), 98–109.
- Septiviana, B., Fauziah, L. F., Studi, P., Gizi, S., & Kesetahan, F. (2024). Kadar Zat Gizi Makro , Serat , dan Sifat Organoleptik Biskuit Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera* L .) sebagai Makanan Alternatif Bagi Penderita Diabetes Melitus (DM). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 3(5), 567–

573. <https://doi.org/10.55123/insologi.v3i5.4159>
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB PRESS.
- Sinaga, R. U. Y. G., & Moentamaria, D. (2024). Pengaruh Kadar Air Terhadap Masa Simpan Olahan Pangan Dengan Teknologi Sterilisasi Suhu Tinggi. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 849–858.
- Sinta, D., & Hasibuan, R. (2023). Analisis Morfologi Tanaman Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisiana colla*) di Desa Tanjung Selamat Kabupaten Labuhanbatu Selatan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 86. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.7115>
- Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proposal Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *E-Journal Boga*.
- Siregar, M. S., Tbn, I. S., Rusmarilin, H., & Ardilla, D. (2023). Studi Pembuatan Minuman Serat Alami yang Kaya β -Karoten. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 8–15. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v15i1.23930>
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu Pada Salak Merah (*Salacca edulis*) Di Desa Riring Dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat, Provinsi Maluku. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 10(1), 51–57.
- Sulistiyani, M., Mahatmanti, W., Huda, N., Prasetyo, R., Kimia, J., Matematika, F., Ilmu, D., & Alam, P. (2024). Optimization of Microplate Type Uv-Vis Spectrophotometer Performance as an Antioxidant Activity Testing Instrument. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 13(1), 93–102.
- Suriany, S., Dewayani, W., Idaryani, I., Reswita, R., Arief, F., & Halil, W. (2020). Peningkatan Kualitas Mie Melalui Modifikasi Tepung Kedelai Mendukung Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Agrisistem: Seri Sosek Dan Penyuluhan*, 16(2), 92–100.
- Susiloningsih, E. K. B., Nurani, F. P., & Sintadewi, A. T. (2020). Kajian Proporsi Tepung Jagung (*Zea mays*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Dengan Penambahan Kuning Telur Pada Biskuit Jagung. *Agrointek*, 14(2), 122–

129. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.5867>
- Sutomo, S., Hasanah, N., Arnida, A., & Sriyono, A. (2021). Standardisasi Simplisia dan Ekstrak Daun Matoa (*Pometia pinnata* J.R Forst & G. Forst) Asal Kalimantan Selatan. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 101.
- Syarif, S. (2023). Pemanfaatan Pisang Kepok Pada Ibu Hamil Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Hipertensi. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 3(1), 76–82.
- Syukri, D. (2021). Bagan Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press* (Vol. 7, Issue 2). Andalas University Press.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentu Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) Sebagai Substitusi Tepung Dalam Formulasi Biskuit. *JF FIK UINAM*, 5(36), 251–257.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tuanakotta, G., Langi, T., & Koapaha, T. (2024). Inovasi Snack : Crispy Cookies Kaya Serat Kasar Tepung Komposit Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L .) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L .). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 1–8.
- USDA. (2017). *FoodData Central: Food Composition Databases*. 1–8. <https://fdc.nal.usda.gov/>
- 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 (Utilization Of Coconut Pulp As Fiber Source In Purple Sweet Potato Cookies). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5, 162–170.
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89.
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., & Septiani, M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional Dan Industri Virgin Coconut Oil (Vco). *Ekologia*, 15(1), 29–34.
- Wijaya, S. S., Sopiah, S., & Supriatna, A. (2023). Identifikasi Musa

- Paradisiaca Dan Musa X Paradisiaca. *Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perkebunan*, 5(2), 33–40.
- Winarno. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti. (2018). *Kelapa : Tanaman Multiguna*. Saka Mitra Kompetensi.
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. In *Andalas University Press* (Vol. 2).
- Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(2), 62.
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Suryana, N. T. T., Utami, N., Yunieswati, W., Ningsih, W. I. F., Fitriani, R. J., Argaheni, N. B., Febry, F., Puspa, A. R., Atmaka, D. R., & Lubis, A. (2021). Ilmu Dasar Gizi. In *Ilmu Dasar Gizi*.

