

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN], B. S. N. (2011). *SNI-01-2973-2011. Syarat Mutu dan cara uji Biskuit*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4608>
- Agustin, P. Y., Razak, M., & Puspita, T. (2023). Formulasi Tepung Biji Alpukat Dan Tepung Tempe Koro Pedang Sebagai Bahan Substitusi Snack Bars Untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *Nutriture Jurnal*, 02(02), 92–106.
- Aldila, S. A., & Hariyani, N. (2023). Subsitusi tepung biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dan konsentrasi ragi instan yang berbeda terhadap mutu kimia dan organoleptik roti manis. *Jurnal Agropro*, 1(2), 46–55.
<https://ejournal.unitomo.ac.id/index.php/agropro/article/view/6397/3152>
- Amsal, A., Agustina, T., Nurhaliza, & Barisah. (2022). Pengolahan Biji Alpukat (*Persea Americana*) Untuk Dijadikan Tepung Sebagai Bahan Dasar Pangan Besar. *KENANGA Journal of Biological Sciences and Applied Biology*, 2(2), 11–18.
<https://doi.org/10.22373/kenanga.v2i2.2383>
- Andi, A. (2013). *Pengaruh pemberian ekstrak etanol daun alpukat (Persea americana Mill.) terhadap aktivitas diuretic tikus putih jantan sprague dawley*. IPB.
- Anggraini, T. (2017). *Antioksidan Alami*. Padang: CV. Rumah Kayu Pustaka Utama.
- Aprilia, W. (2022). *Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai (Glycyne max) dan Mocaf (Modified Cassava Flour) terhadap Karakteristik Cookies*.
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 55–65.
<https://www.neliti.com/publications/259208/pengaruh-penambahan-tepung-mocaf-terhadap-kualitas-produk-biskuit>
- Arukwe, U., Amadi, B. A., Duru, M. K. C., Agomuo, E. N., Adindu, E. A., Odika, P. C., Lele, K. C., Egejuru, L., & Anudike, J. (2012). Chemical Composition of *Persea*

- Americana Leaf, Fruit and Seed. *URRAS*, 11(4), 4–7.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan. In *Malang: AE Publishing*.
file:///C:/Users/Asus/Downloads/Ebook-Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan.pdf
- Asngad, A., & Subiakto, D. W. (2020). Potensi Ekstrak Biji Alpukat Sebagai Hand Sanitizer Alami: Literatur Review. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 6(2), 106–115. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v6i2.11765>
- Atiba, O. I., Falowo, A., Oloruntola, O. D., Olarotimi, O. J., & Ayankoso, M. (2024). Evaluation of Proximate, Phytochemicals, Antioxidant Capacity, Enzymatic Inhibition, and Anti-Inflammatory Properties of Avocado Seed Meal as Potential Feed Additive. *Black Sea Journal of Agriculture*, 524–533. <https://doi.org/10.47115/bsagriculture.1495158>
- Azizah, N. A. (2013). *Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Yang Disubstitusi Tepung Kacang Koro Pedang Dan Lama Pemanggangannya Dalam Pembuatan Cookies*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Barclay, A. W., Augustin, L. S. A., Brighenti, F., Delport, E., Henry, C. J., Sievenpiper, J. L., Usic, K., Yuexin, Y., Zurbau, A., Wolever, T. M. S., Astrup, A., Buyken, A., Ceriello, A., Ellis, P. R., Riccardi, G., Salas-salvad, J., Trichopoulou, A., & Bhaskaran, K. (2021). *Dietary Glycaemic Index Labelling : A Global Perspective*. 1–22.
- Basuki, E., Widyastuti S, Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M. (2020). *Buku Kimia Pangan* (cet. 11, Issue October). Jakarta : Gramedia.
<https://www.researchgate.net/publication/344862038>
- Beghuis, N. T., Tamako, P. D., & Supriadin, A. (2019). Pemanfaatan Limbah Biji Alpukat (*Persea Americana*) sebagai Bahan Baku Biodiesel. *Jurnal Al- Kimiya*, 6, 36–45.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H., & Wootton. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. (2018). The Effect of Wheat Flour Substitution with *Coleus tuberosus* Flour on Chemical and Organoleptic Properties of Cookies. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 304–310.

- Cornelia, M., & Christianti, A. (2018). Utilization of modified starch from avocado (*Persea americana* Mill.) seed in cream soup production. NASA Astrophysics Data System (ADS). *OP Conference Series : Earth and Environmental Science*, 102(1).
- Devitria, R., Harni sepriyani, & Sari, S. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Ciplukan menggunakan Metode 2,2-Diphenyl 1-Picrylhydrazyl (DPPH). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 9(1), 31–36. <https://doi.org/10.51887/jpfi.v9i1.800>
- Dewi, S. R., & Sulistyowati. (2013). Penggunaan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) sebagai Antibakteri *Proteus Mirabilis* dan *Aerobacter Aerogenes*. *Stigma*, 6, 31–34.
- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1–7. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Fanzurna, C. O., & Taufika, M. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar, Y., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan* (3rd ed., Vol. 53, Issue 9). Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Feliana, K., Mursiti, S., & Harjono. (2018). Isolasi dan Elusidasi Senyawa Flavonoid dari Biji Alpukat (*Persea americana* Mill). *Indonesian Journal Of Chemical Science*, 7(2), 153–159.
- Firdaus, M. R., . W., . R., & Respati, N. W. (2017). Analysis on The Substitution Ability of Mocaf Flour Toward Wheat Flour, its Business Feasibility, and its Industry Multiple Effects. *Journal Of Wetlands Environmental Management*, 5(2), 23–33. <https://doi.org/10.20527/jwem.v5i2.135>
- Flieger, J., Flieger, W., Baj, J., & Maciejewski, R. (2021). Antioxidants: Classification, natural sources,

- activity/capacity measurements, and usefulness for the synthesis of nanoparticles. *Materials*, 14(15).
<https://doi.org/10.3390/ma14154135>
- Ge., Y., Si., X., Cao., J., Zhou., Z., Wang., W., & Ma, W. (2017). Morphological Characteristics, Nutritional Quality, and Bioactive Constituents in Fruit of Two Avocado (*Persea americana*) Varieties from Hainan Province, China. *Journal of Agricultural Science*, 9(2), 8–17.
- Ghozali, T. S., & Efendi Buchor, H. A. (2013). Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (*Pithecolobium jiringa*). *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 120–128.
- Girsang, wilbert I. C. (2020). *Respon Pertumbuhan dan Produksi Beberapa Varietas Kedelai (Glycine max L. Merril.) Terhadap Pemberian GA3 dan Asam Salisilat pada Kondisi Tergenang* [Universitas Sumatera Utara, Medan].
<http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/26009>
- Gozalli, M., Nurhayati, & Nafi, A. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 191–200.
- Habsari, R. (2010). *Cookies Fans Bekukan Sekarang Panggang Nanti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Handayani, S., & Wibowo, R. (2014). *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., & Kumoro, A. C. (2015). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2d University Research Coloquium*, 10–17.
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73.
<https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>
- 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>
- Jayanti, W. T. (2017). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies*. universitas

diponegoro.

Kemenkes RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI.

Kopon, A. M., Baunsele, A. B., & Boelan, E. G. (2020). Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Asal Pulau Timor. *Akta Kimia Indonesia*, 5(1), 43.

<https://doi.org/10.12962/j25493736.v5i1.6709>

Kurniadi, M., Khasanah, Y. Kusumaningrum, A. Angwar, M., Rachmawanti, D. Parnanto, N. H. R., & Pratiwi, L. D. (2019). Formulation And Shelf Life Prediction Of Cookies From Modified Cassava Flour (Mocaf) In Flexible Packaging. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 25(1), 1–9.

Kusuma, M. T., & Susilowati, R. (2018). Morphological Characteristic, Nutritional Quality, and Bioactive Constituents in Fruits of Two Avocado (*Persea americana*) Varieties from Hainan Province, China. *Journal of Agricultural Science*, 9(2), 8–12.

Lasaji, H., Assa, J. R., & Taroreh, M. I. R. (2023). Kandungan Protein, Kekerasan Dan Daya Terima Cookies Tepung Komposit Sagu Baruk (*Arenga microcarpa*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 57–71.
<https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.51040>

Lidi, I. M., Mulyanto, M. M., Kusumaningtyas, F. T., & Lewerissa, K. (2021). Penambahan Tepung Biji Alpukat sebagai Sumber Antioksidan pada Makanan Sereal. *Journal of Human Health*, 1(1), 9–14.
<https://doi.org/10.24246/johh.vol1.no12021.pp9-14>

Listana, ekky arief. (2013). *Suhu dan Waktu Mempengaruhi Kadar Karbohidrat dan Serat Kasar pada Cookies Tanah Liat Dan Rumput Laut Merah (Kappaphycus alvarezii)*. UB.

Lutfiah, A., Adi, A. C., & Atmaka, D. R. (2021). Modifikasi Kacang Kedelai (*Glycine Max*) dan Hati Ayam Pada Sosis Ayam Sebagai Alternatif Sosis Tinggi Protein dan Zat Besi. *Amerta Nutrition*, 5(1), 75.

<https://doi.org/10.20473/amnt.v5i1.2021.75-83>

- Mahmud, M. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Manley, D. J. R. (2001). *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Marlinda, M., Sangi, meiske s., & Wuntu, audi d. (2012). Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA UNSRAT Online*, 1(1), 24–28.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Lortina, S. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agro Industri*, 7(1), 1–10.
- Maryam, K. A., & Santosa. (2016). Pemanfaatan Pati dari Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Sebagai bahan baku untuk Dextrin. *Jurnal Ilmu Dan Teknik Makanan*, 6, 21–37.
- Muchtadi, D. (2012). *Pangan Fungsional & Senyawa Bioaktif*. Bandung : Alfabeta.
- Muin, R., Lestari, D., & Sari, T. W. (2014). Pengaruh Konsentrasi Asam Sulfat Dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Bioetanol Yang Dihasilkan Dari Biji Alpukat. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(4), 1–7.
- Muliawati. (2016). *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Koro Dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Karakteristik Brownies Kacang Koro*. Universitas Pasundan. Bandung Jawa Barat.
- Nerishwari, K. (2021). *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Biji Alpukat (Persea americana Mill.) terhadap Karakteristik Mutu Cookies yang Dihasilkan*. <http://scholar.unand.ac.id/76916/>
- Novitasari, R. (2020). Studi Pengolahan Serbuk Biji Buah Pokat (*Persea Americana* Mill) Dengan Varians Rasa Dari Teh Celup Berbagai Merk Dalam pembuatan Minuman Herbal Kemasan Botolan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1), 6–13.
- Oktini, D. R., Efendi, R., Nugraha, Y. D., & Permana, R. M. T. (2022). Peningkatan Ekonomi Melalui Pengolahan Tepung Mocaf Pada Masa Pandemi Covid-19. *Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 10(1), 101–113.

- Paramawati, R. (2016). *Khasiat Ajaib Daun Avokad*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Parinding, Y. R., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2021). Karakterisasi dan Aktivasi antioksidan Serat Pangan dari Tepung Biji Alpuka (*Persea americana* Mill). *Chemistry Progress*, 14(1), 22–31.
<https://doi.org/10.35799/cp.14.1.2021.34078>
- Prambandita, K. D. S., & Wulandari, N. W. M. (2024). Karakteristik Serat Kasar dan Kapasitas Antioksidan Biskuit dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana*) terhadap Tepung Terigu. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 165–173.
<https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.327>
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesriwulandari, & Kadir, A. (2020). Kualitas Biskuit Mp-Asi Dari Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak Dan Tepung Sagu Selama Penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1), 70–80. <https://doi.org/10.55732/jrt.v6i1.142>
- Putri, B. M., & Novia, Y. (2020). Minuman Berbahan Dasar Kedelai Sebagai Antihipertensi. *Nutrire Diaita*, 12(01).
<https://doi.org/10.47007/nut.v12i01.2849>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79–89. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Rahenjang, W., & Adie, M. M. (2017). Varietas Kedelai Umur Genjah. *Varietas Kedelai Umur Genjah*, 26, 3–10.
- Rangkuti, P. A., Hasbullah, R., & Sumariana, K. S. U. (2012). Uji performansi mesin penepung tipe disc (disc mill) untuk penepungan juwawut (*setaria italica* (L.) p. beauvois). *Agritech*, 32(1), 66–72.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & 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>
- Rekhajanani, A., Jaelani, M., Ismawanti, Z., Prihatin, S., Ambarwati, R., & Rahmawati, E. (2024). Effects of Avocado

- Seeds Flour Substitution (Persea Americana Mill .) on the Acceptance and Dietary Fiber Content of Cookies. *Nutriology*, 5(2), 55–64.
- Risyad, A., Permadani, R. L., & Mz, S. (2016). Ekstraksi Minyak Dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Menggunakan Pelarut N-Heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1), 34–39.
- Rivai, H., Putri, Y. T., & Rusdi, R. (2019). ualitative and Quantitative Analysis of the Chemical Content of Hexane, Acetone, Ethanol and Water Extract from Avocado Seeds (Persea americana Mill). *Scholars International Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 2(3), 25–31.
- Rosida, T., Susilowati, & Manggarani, A. D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 104–116.
- Rozi, F., Siddiq, M. N. A. A., & Masyhuri Majiding, C. (2023). Analisis Kapasitas Antioksidan Minuman Sumber Vitamin C. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 6105–6111.
- Russin, T. A., Boye, J. I., Arcand, Y., & Rajamohamed, S. H. (2011). Alternative Techniques for Defatting Soy: A Practical Review. *Food and Bioprocess Technology*, 4, 200–223.
- Sadewi, L. G. P. A. (2022). *Hubungan Indeks Glikemik Dan Lingkar Pinggang Dengan Kadar Gula Darah Pada Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 Di Puskesmas 1 Denpasar Selatan 2003–2005*. Poltekkes Kemenkes.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu* (Benedita Rini W (ed.)). Yogyakarta: Lily publishers.
- Saric, B., Nedeljkovic, N., Simurina, O., Pestoric, M., Kos, J., Mandic, A., Sakac, M., Saric, L., Psodorov, D., & Misan, A. (2014). The influence of baking time and temperature on characteristics of gluten free cookies enriched with blueberry pomace. *Food and Feed Research*, 41(1), 39–46. <https://doi.org/10.5937/ffr1401039s>
- Segovia, F. J., Hidalgo, G. I., Villasante, J., Ramis, X., & Almajano, M. P. (2018). Avocado seed: A comparative study of antioxidant content and capacity in protecting oil models from oxidation. *Molecules*, 23(10). <https://doi.org/10.3390/molecules23102421>

- Septiaji, R. L., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(2), 134–142.
- Septiana, A., Basuki, E., & Amaro, M. (2024). Effect Of The Ratio Of Mocaf Flour And Soy Flour On Nutritional And Sensory. *EduFood*, 2(4), 98–109.
- Setyaningsih, D. A., Apriyanto, & Sari, P. . (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press.
- Setyawan, F. E. B. (2017). Kajian Tentang Efek Pemberian Nutrisi Kedelai (*Glicine max*) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Pada Menopause. *Fakultas Kedokteran*, 1.
- Seveline, Diana, N., & Taufik, M. (2019). Formulasi Cookies dengan Fortidikasi Tepung Tempe dengan Penambahan ROSela (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Bioindustri*, 1(2), 245–260. <https://doi.org/10.31326/jbio.v1i2.78>
- Sibua, P., Simbala, herny E. I., & Datu, olivie S. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Pinang Yaki (*Areca Vestiaria*) Dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). *Jurnal Pharmacon*, 7(2), 1408–1416.
- Sitoresmi, M. A. K. (2012). Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Program Studi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan. *Universitas Muhammadiyah Surakarta Institutional Repository*, 1 (1).
- Subagio. (2011). *Mocaf: Inovasi Dan Peluang Baru Agribisnis*.
- Subagio, A., Windrati, W. siti, Witono, Y., & F. Fahmi. (2008). *Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok. Prosedur Operasi Standar (POS) Produk Mocal Berbasis Klaster*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian-SEAFast Center IPB.
- Suryanto, E. (2018). *Kimia Antioksidan*. Bandung: CV. Patra Media Gravindo.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). In *Andalas University Press*.
- Triandita, N., & Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1), 6–17.

- Tyas, M. S., Kurnia, P., & Sofyan, A. (2025). *Analisis Kandungan Serat Pangan dan Daya Terima pada Cookies Formula Tepung Garut (Maranta Arundinacea L .) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L .) sebagai Alternatif Snack Tinggi Serat*. 7(4), 2986–2992.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 258–262.
- Utami, E. ginola. (2019). Analisis Kadar Serat Pangan Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Diabetisi. In *Skripsi*. UB.
- Vanesa, M., & Rosanto, S. (2024). Analisa Daya Terima Konsumen Terhadap Substitusi Tepung Ampas Kedelai dan Tepung MOCAF Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal KAGANGA*, 7(2), 809–826.
- Violita, Lady, Rasita Purba, Marini Damanik, Juliarti, & Esi Emilia. (2021). Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Tingkat Kesukaan Cookies. *Jurnal Sains Boga*, 4(2), 14–23. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.2.03>
- Wibowo, D. (2012). Uji Pembuatan cookies dengan tepung kulit telur ayam sebagai pengganti tepung terigu. *Jurnal Perhotelan*, 04(01).
- Widnyani, I. A. P. A., RS, I. G. A. Y. R., & Sintyadewi, P. R. (2021). Crude Fiber Analysis Of Snack Bar Product Based on Pigeon Pea (Cajanus cajan) Lima Beans (Phaseolus lunatus)) and Red Kidney Beans (Phaseolus vulgaris). *Scientific Journal of Food Technology*, 8(2), 47–54.
- Widyahapsari, D. A. N., & Setyawati, S. R. (2024). Formulasi serta Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Mi Kering Tersubstitusi Tepung Biji Alpukat dan Tepung Tempe. *Warta Akab*, 48(284), 46–52. http://jurnal.aka.ac.id/index.php/warta_akab/article/view/237
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*.
- Winarti, S., & Purnomo, Y. (2006). *Olahan Biji buah*. Trubus Agrisarana.

- Wrigley, C. W., Békés, F., & Bushuk, W. (2006). *Gluten: A balance of gliadin and glutenin*. The Unique Balance of Wheat Quality. <https://doi.org/10.1094/9781891127519.002>
- Wulandari, F. K. (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. In *Andalas University Press* (Vol. 2).
- Yudiandani, A., Efendi, R., & Ibrahim, A. (2016). The Utilization Avocado Seed (*Persea americana* Mill.) For Making Edible Films. *Jom FAPERTA*, 3.
- Yulifianti, R., & Ginting, E. (2011). Karakteristik Tepung Mocaf dari Beberapa Varietas/Klon Ubikayu. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*, September 2010, 621–629.
- Yuniarti, T. (2008). *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional* (Cetakan Pe). Yogyakarta: MedPress.
- Zulhida, R., & Tambunan, H. S. (2013). Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 18(2), 144–145.

