

DAFTAR PUSTAKA

- Abreha, E., Getachew, P., Laillou, A., Chitekwe, S., & Baye, K. (2021). Physico-chemical and functionality of air and spray dried egg powder: implications to improving diets. *International Journal of Food Properties*, 24(1), 152–162. <https://doi.org/10.1080/10942912.2020.1867569>
- Akbar, N. I. (2013). Karakteristik tepung telur berdasarkan jenis ragi dan lama fermentasi yang berbeda. *Tesis. Program Studi Sistem-Sistem Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar*, 1-30.
- Akubor, PI. & Ukwuru, M.U. 2003, Functional Properties and Biscuit Making Potential of Soybean and Cassava Flour Blends. *Plant Foods for Human Nutrition*, 58(3): 1-12.
- Alyaqoubi, S., Abdullah, A., Sani, N. A., & Addai, Z. (2015). *Study of antioxidant activity and physicochemical properties of coconut milk (Pati santan) in Malaysia. August.*
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. 3(1).
- Apriliani, R., Pertanian, F., & Oleo, U. H. (2019). Pengaruh Penambahan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*) Terhadap (*Persea americana* Mill). 4(6), 2621–2634.
- Arief, R. Q., & Arief, M. J. (2022). *Literature Review : The Role of Herbs As Anti Hypertension*. 2(1), 51–59.
- Asghar, A and Abbas, M. (2015). Effect of spray dried whole egg powder on physicochemical and sensory properties of cake. *American Journal of Scientific and Industrial Research.*, 97–102. <https://doi.org/10.5251/ajsir.2015.6.5.97.102>
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Syarat Mutu. SNI 2973 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit.

- Buchr, I. P., (2023). 5 Tips Membuat Kayu Manis Bubuk Homemade dengan Mudah. IDN Times.
- Cahyaningrum, N. (2018). Pengaruh Perbedaan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Telur Utuh Ayam Ras. 1-14.
- Chen, Y., Yao, M., Yang, T., Fang, Y., Xiang, D., & Zhang, W. (2023). *Changes in structure and emulsifying properties of coconut globulin after the atmospheric pressure cold plasma treatment. Food Hydrocolloids*, 136, 108289.
- Dinda, A. J. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Karakteristik Kue Sapik. Universitas Andalas.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004). Tabel Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dwi, S., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB. Press Bogor.
- Elisa, S., Kurniati, S. A., Vaulina, S., & Darus. (2020). Penyuluhan Manajemen dan Pengembangan Usaha Agroindustri Pengolahan Sagu di Desa Gogok Darussalam. *Buletin Pembangunan Berkelanjutan*, 4(1), 32–36. <https://doi.org/10.25299/bpb.2020.5034>
- Embun, A. (2020). Harianhaluan.Com : Kriuk! Begini Cara Membuat Kue Sapik Khas Sumatera Barat.
- Fatiqin, A., Novita, R., Apriani, I., Biologi, P., Islam, U., Raden, N., & Palembang, F. (2019). Pengujian *Salmonella* Dengan Menggunakan Media SSA dan *E. Coli* Menggunakan Media Emba. 1(1), 22–29.
- Fennema, O. R., Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2008). *Fennema's food chemistry*. CRC press Boca Raton.
- Gading, S. (2023). Kemendag Beberkan Biang Kerok Harga Gula Naik. *DetikFinance*.
- Harahap, S. N., Novianty, L., & Sukapiring, D. N. (2023). Uji Daya

- Terima Nugget Tempe Dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Makanan Alternatif Pengganti Daging. 8(2), 479–487.
- Haryadi. (2006). Teknologi Pengolahan Beras. Gadjah Mada University Press.
- Husain, R., Umar, N. S., & Suherman, S. P. (2023). Formulasi Tepung Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dalam Pembuatan Biskuit Sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI). 5(1), 47–59.
- Ilfada, D. N. E., Mariana, Sari, M., & Rahayu, S. (2024). Mempertahankan Nutrisi Protein Melalui Bahan Makanan Nabati Untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal Inovasi Global*. 2(1), 140–152. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i1.48>
- Ismanto, H. (2023). Penggorengan Vakum *Organoleptic Test Of Shrimp Chips (L. Vannamei) Using Vacuum*. 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Kue Sapik Yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit Dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34. <https://doi.org/10.20961/Jthp.V15i1.53953>
- Kementrian, K. R. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kemenkes RI. (2019). Angka Kecukupan Gizi Masyarakat Indonesia. *Permenkes Nomor 28 Tahun 2019, Nomor 65(879)*, 2004–2006.
- Khairunnisa, S. N., & Aisyah, Y. (2021). Cara Membuat Santan Kental, Sedang, dan Encer untuk Masakan. Kompas.Com.
- Koç, M., B. Koc, M. S. Yilmazer, F. K. Ertekin, G. Susyal, & N. Bağdatlıoğlu. 2011. *Physicochemical characterization of whole egg powder microencapsulated by spray drying. Drying Technology*. 29:780-788

- Koehler, P., & Wieser, H. (2013). *Chemistry of Cereal Grains BT- Handbook on Sourdough Biotechnology* (M. Gobbetti & M. Gänzle (eds.); pp. 11–45). Springer US. https://doi.org/10.1007/978-1-4614-5425-0_2
- Koswara, S. (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. *In Ebook Pangan*.
- Kumolontang, N., & Manado, B. I. (2015). Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang” *Effect Of Coconut Milk And Storage Time To T He Quality Of “ Cookies*. 7(2), 69–79.
- Kurniawan, R., Adi Wibowo, D., & Fauzi, I. (2014). Pembuatan Tepung Telur Menggunakan Spray Dryer dengan Nozzle Putar. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia; 5 Maret 2014 Yogyakarta, Indonesia*, 1–7.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan *Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (Ipomoea Batatas L) As Food Diversification Effort*. 3(1), 9–15.
- Langkan. (2018). 3 Kue Kering Khas Padang Untuk Lebaran.
- Lerebulan, C., Fatimah, F., & Pontoh, J. (2018). Rendemen Dan Total Fenolik Santan Kelapa Dalam Pada Berbagai Tingkat Kematangan. 7(1), 44–46.
- Li, W., Li, G., Su, B., Tian, X., & Xu, S. (2013). *Effect of Sodium Stearoyl Lactylate on Refinement of Crisp Bread and the Microstructure of Dough*. 5(29), 682–687. <https://doi.org/10.19026/ajfst.5.3149>
- Mariotti, M., Lucisano, M., Ambrogina Pagani, M., & Ng, P. K. W. (2009). The role of corn starch, amaranth flour, pea isolate, and Psyllium flour on the rheological properties and the ultrastructure of gluten-free doughs. *Food Research International*, 42(8), 963–975.

- <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.04.017>
- Matsakidou, A., G. Blekas dan G. Paraskevopoulou. (2010). Aroma and physical characteristics of cakes prepared by replacing margarine with extra virgin olive oil. *LWT - Food Science and Technology*, 43: 949–957.
- Maysaroh, D. (2019). Penggunaan *Streptococcus lactis* pada fermentasi tepung telur utuh ditinjau dari kadar air, rendemen, daya buih dan kestabilan buih. Universitas Brawijaya.
- Melianti, S., Ulfah, T., Adiputra, R., Quddus, A. A., Fizriani, A., & Hariadi, H. (2021). Mie kering dengan substitusi tepung telur ayam ras (*Gallus gallus domesticus*). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 3(02), 87–96. <https://doi.org/10.37577/composite.v3i02.558>
- Muchsin, R., Fatimah, F., & Rorong, J. A. (2016). Aktivitas Antioksidan Dari Santan Kelapa Di Sulawesi Utara. 9(2), 41–44.
- Muchtadi, D. (2010). Teknik evaluasi nilai gizi protein. *Bandung: Alfabeta*, 72–145.
- Ndife, J., Udobi, C. Ejikeme, & N. Amaechi. (2010). Effect of oven drying on the functional and nutritional properties of whole egg and its components. *African Journal of Food Science*. 4(5):254-257.
- Negara, J. K. S., Rifkhan, 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. 04(2), 286–290.
- Nusa, I. M., Suarti, B., & Marbun, R. A. (2017). Penambahan Ragi Tempe Dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Mutu Tepung Albumin Telur Puyuh, 20, 69–75.
- Paramita, V. D., HR, Y., Rosalin, & Purnama, I. (2021). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Kadar Air, Abu dan Protein Tepung Daun Kelor. *Prosiding 5th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2021*.
- Pargiyanti. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan

Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. 1(2), 29–35.

Pasaribu, S. F., Herviana, H., & Lestari, W. (2023). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Rendemen Dan Sensoris Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata* L). 7(1), 1-8. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9768>

Prakusya, T. N., Wibowo, C. H., & Sampurno, A. (2021). Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Telur Utuh Dengan Penambahan Berbeagai Konsentrasi Ragi Roti (*Saccharomyces cereviceae*). *Journal Universitas Semarang*, C, 2–5.

Prisila, E., & Efrina Efrina, R. (2019). Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong Dengan Penambahan Ekstrak Kopi Instan: Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong Dengan Penambahan Ekstrak Kopi Instan. *Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat) UNIM*, 2, 16–20.

Pujilestari, S., dan Larasati, N. 2019. Karakteristik Kue Sapik Hasil Formulasi Tepung Ampas Kedelai (*Glycine max* L). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1) : 38-48.

Rachmawati, F., Suhartiningsih, Afifah, C. A. N., & Bahar, A. (2021). Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 437–448.

Rahadian, D., Muhammad, A., & Dewettinck, K. (2017). *Cinnamon and its derivatives as potential ingredient in functional food — A review Cinnamon and its derivatives as potential ingredient in functional*. *International Journal of Food Properties*, 20(2), 2237–2263. <https://doi.org/10.1080/10942912.2017.1369102>

Rismaya, R., Syamsir, E., & Nurtama, B. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Serat Pangan , Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Muffin [*The Effects of Pumpkin Flour Addition on the Dietary Fiber Content* ,

- Physicochemical and Sensory Characteristics of Muffins*]. 29(1), 58–68. <https://doi.org/10.6066/jtip.2018.29.1.58>
- Riyani, C. (2016). Efektifitas Metode Pengeringan Pada Pembuatan Simplisia Akar Pasak Bumi (*Eurycoma longifolia Radix*). 04(April), 20–26.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2017). Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbiculla moltkiana prime*) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*, 7(2), 120–127.
- Roseno, Intan. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe pada Tepung Beras Terhadap Karakteristik Kue Sapik. Sumatera Barat : Universitas Andalas
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Teknologi Pangan*, 14, 45–56.
- Rossa, V., & Efendi, D. A. (2021). Mengenal Kegunaan Tepung Telur, Solusi Saat Harga Telur Naik Jelang Lebaran. *Suara.com*
- Said, M. I., Likadja, J. C., & Asteria. (2020). *The Characteristic of Chicken Egg Powder which The Aerob Fermented by Yeast in Aerob*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 2(1), 36.
- Sari, D. M. P. (2021). *Semprong Kue Simpung*. CookPad
- Sarjono, P. R., Mulyani, N. S., Noprastika, I., Ismiyarto, I., Ngadiwiyana, N., & Prasetya, N. B. A. (2021). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Aktivitas *Saccharomyces Cerevisiae* Dalam Menghidrolisis Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) (*Effect of fermentation time activity in Saccharomyces cerevisiae Hydrolysis of Water Hyacinth (Eichhornia crassipes)*). *Jurnal Penelitian Saintek*, 26(2), 95–109. <https://doi.org/10.21831/jps.v26i2.43983>
- Septiana, A. T., Rukmini, H. S., & Sujiman. (2015). Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Pada Berbagai Proporsi Daging Ikan Tenggiri Terhadap Derajat

Pengembangan Dan Kerenyahan Kerpuk Ikan Tenggiri.
September 2012.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. (2010). *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Srimaryati, & Iswari, K. (2019). *Kajian Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Mendukung Pengembangan Makanan Tradisional Sumatera Barat Galamai dan Kue Sapik*. *Balai Pangkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat, 2011*, 1363–1368.
[http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6572%0Ahttp://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/6572/MTHP 16.pdf?sequence=1](http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/6572%0Ahttp://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/6572/MTHP%2016.pdf?sequence=1)
- Suena, N. M. D. S., Meriyani, H., & Antari, N. P. U. (2020). Uji Mutu Fisik Dan Uji Hedonik *Body Butter* Maserat Beras Merah Jatiluwih. 6(1), 59–65.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Protein. 235–242.
- Suprihatin. (2010). *Teknologi Fermentasi*. UNESA Press.
- Syukri, D. (2021). Bagan alir analisis proksimat bahan pangan (*Volumetri dan gravimetri*). Andalas University Press.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Tsivirko, I. L., Yatsenko, I. V., Busol, L. V., Parilovsky, O. I., Bogatyreva, A. M., & Kryvorotko, R. O. (2021). *Dry egg products and definition of their safety and quality*. *Veterinary Science, Technologies of Animal Husbandry and Nature Management*, 8346(7), 163–166.
<https://doi.org/10.31890/vttp.2021.07.25>
- United Nations Economic Commission for Europe (UNECE). (2010). *UNECE Standard Egg-2 Concerning The Marketing And Commercial Quality Control Of Egg Products*. New York

Dan Geneva: United Nations.

- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *National Nutrient Database for Standard Reference of Brown Sugar*.
- Utami, P., Puspaningtyas, D. E., & Gz, S. (2013). *The miracle of herbs*. AgroMedia.
- Vidiasari, V. (2022). Pemberian Makanan Tinggi Protein di Masa New Normal dalam Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi pada Anak Balita. *Journal of Community Engagement in Health*, 5(2), 158–160. <https://doi.org/10.30994/jceh.v5i22.398>
- Wahyuli, M. S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Nangka (*Musa sp L*) Pada Tepung Beras Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Kalium Kue Sapik.
- Warisin, C., Wahyuni, S., & Faradilla, F. R. (2024). Pendugaan Umur Simpan Produk Buah Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*): Kajian Pustaka. 2(2), 127–134.
- Wihenti, A. I., Setiani, B. E., & Hintono, A. (2016). Analisis kadar air, tebal, berat, dan tekstur biskuit coklat akibat perbedaan transfer panas. Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip.
- Winarno. (2004). Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G., & S. Koswara. (2002). Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor
- Wulandari, N., Lestari, I., & Alfiani, N. (2017). Peningkatan Umur Simpan Produk Santan Kelapa dengan Aplikasi Bahan Tambahan Pangan dan Teknik Pasteurisasi *Improving Shelf Life of Coconut Milk (Cocos nucifera L.) by Using Food Additives and Pasteurization Technique*. 4(1), 30–37.
- Wulandari, Z. (2022). Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Mnafaat. Jurnal IPB.
- Yenrina, I. R., Si, M., Permata, D. A., Si, S., Si, M., & Sampul, I. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif Reviewer : Andalas University Press.

