

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016. *Tentang Kategori Pangan Indonesia*.
- [BSN]. (2018). SNI 01-2973-2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. *Badan Standardisasi Nasional, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional*.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*.
- Abdi, Y. F. R., Suleman, D. P., Darisna, L. A., Rochmah, A. N., Nadhilah, D., Zulfa, F., & Rizki, P. R. (2025). Karakteristik Organoleptik dan Mutu Kimia Cookies Tepung Talas dengan Penambahan Bayam Brazil (*Althernanthera sisso*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 14(1), 28.
- 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.
- Aini, N., Sustriawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi *Crackers* bebas gluten dari tepung jagung-almond yang disuplementasi tepung kacang hijau dan variasi pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605.
- Akubor, P.I., Obiegbuna, J.E., & Ishiwu, C. (2023). Effect of soy flour substitution on the nutritional composition and sensory properties of biscuits. *Journal of Food Science and Nutrition*, 11(2), 567–575.
- Aldin, E., Reitmeier, H. A., dan Murphy, P. (2006). Bitterness of Soy Extracts Containing Isoflavones and Saponins. *Journal of Food Science*, 71(24), 211–215.
- Almasyuri, Yuniati, H., & Slamet, D. S. (1990). Kandungan Asam Fitat dan Tanin dalam Kacang-kacangan yang dibuat Tempe. *Pgm*, 13(3), 65–72.
- Amala, A., & Rahmawati, F. (2021). Pemanfaatan Umbi Talas

- (*Colocasia esculenta* L.Schott) sebagai bahan pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) dengan isian sambal cakalang daun kemangi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga*, 16(1), 1–9.
- Anjani, S. I., Farishal, A., & Berawi, K. N. (2019). Potensi Isoflavon Kedelai sebagai Terapi Tambahan Diare Akut pada Anak. *Jurnal Agromedicine*, 6(2), 394–399.
- Aprilia, W. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai (*Glycine max* L) dan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Petanian. Universitas Andalas. Padang*.
- Arici, M. R. M, Yuldirim; G. Ozulki, B. Yasar, O. S. T. (2016). Physicochemical and Nutritional Properties of Taro (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Flour as Affected by Drying Temperture and Air Velocity. *Food Science and Technology*, 74, 8.
- 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.
- Astuti, S., Pengajar, S., Teknologi, J., Pertanian, I., Pertanian, F., Lampung, U., Soemantri, J., No, B., Lampung, B., & 35145, L. (2008). *Isoflavon Kedelai Dan Potensinya Sebagai Penangkap Radikal Bebas*. 13(2), 126–136.
- Asyura AG, L. (2021). Peran Antioksidan Dalam Mengatasi Cekaman Kekeringan Pada Tanaman Kedelai (*Glycine Max* (L.) Merril). *Fruitset Sains : Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 10(1), 06–15.
- Azis, R. (2021). Pengaruh Penambahan Daun Kersen (*Muntingia calabura* Linn) Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Crackers. [Skripsi] *SI, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2022). Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. *SNI 2973 : 2022, BSN*. 6.

- Baker. (2002). *Research Methods in Clinical Psychology: An Introduction for Students and Practitioners*. Second Edition. In *Psychology Research Methods*.
- Basuki, E. K., Yulistiani, R., & Hidayat, R. (2013). Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 125–137.
- Budianto, A.K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Cetakan Keempat. Malang. Penerbit Universitas Muhammadiyah. Malang Press.
- Caesar, K. (1980). *Growth and Development of Xanthosoma and Colocasia Under Different Light and Water Supply Conditions*. 3, 235–244.
- Departemen Kesehatan RI. (2018). *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI.
- Düşkün, B., Kutlu, G., Akman, P. K., Bekiroğlu, H., & Tornuk, F. (2025). Formulation of Fiber-Enriched Crackers with Oleaster Powder: Effect on Functional, Textural, and Sensory Attributes. *Plant Foods for Human Nutrition*, 80(1), 1–8.
- Dwi, W. K., & Wulandari, A. (2022). Analisa Proksimat Crackers Dengan Substitusi Tepung Lokal. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(1), 96–103.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95.
- Ernisti, W., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik biskuit (crackers) yang difortifikasi dengan konsentrasi penambahan tepung ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(3), 88–100.
- Etiosa, O., Chika, N., & Benedicta, A. (2018). Mineral and Proximate Composition of Soya Bean. *Asian Journal of Physical and Chemical Sciences*, 4(3), 1–6.
- Fardiaz, S. (1993). *Mikrobiologi Pangan* (p. Gramedia Pustaka

Utama. Jakarta).

- Faridah, A., Pada, K S, Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*, Jakarta.
- Faridah, A., Yuliana, Holinesti, R. (2013). Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati. Gifari Prasetama. Jakarta.
- Fitriani, S. D., & Setiarini, A. (2024). Manfaat Serat Larut Air untuk Kontrol Glikemik pada Diabetes Mellitus Tipe 2: Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia*, 7(3), 569–577.
- Gozalli, M., dan Nurhayati, N. (2015). Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Jurnal Agroteknologi*, 9 (02): 191-200.
- Hamzah, Suryawaty. (2014). Pupuk Organik Cair dan Pupuk Kandang Ayam Berpengaruh Kepada Pertumbuhan dan Produksi Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Agrium*, 18(3): 228-234.
- Handayani, L., Wahyuni, S., & Habibie, D. (2023). Komparasi Proksimat Pada Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dan Kedelai Impor. *Best Journal*, 6(2), 773–779.
- Hariadi, H., Tensiska, T., dan Sumanti, D. M. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Tepung Campuran Bonggol Pisang Batu (*Musa braccycarph*) dan Tepung Jagung Terhadap Beberapa Karakteristik Cookies. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(2): 80-87.
- Hermawan Seftiono, Evelyn Dijuardi, & Sherly Pricila. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (Talinum tiangulare). *Agritech*, 39 (2), 143.
- Hernandez, A. C., Ndimba, B., & du Preez, J. (2019). Nutritional composition of taro (*Colocasia esculenta*) and its potential for food product development. *Food Reviews International*, 35(5), 451–471.

- Hidayat. (1995). Tanaman Kedelai. *Puslitbangtan. Bogor*.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Imandira, P. A. . (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Terhadap kandungan Zat Gizi dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein dan β -karoten. *Skripsi. Jurusan Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro:Semarang*.
- Indrawan, I., Seveline, S., & Ningrum., R. I. K. (2018). Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1–10.
- Ismawanti, Z., Prihatin, S., Supadi, J., Permatasari, A. D. W., Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., Permatasari, O., & Semedi, P. (2025). Analisis nilai gizi dan karakteristik fisik tepung talas (*Colocasia esculenta* L. Schott) termodifikasi sebagai bahan pangan fungsional alternatif. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 24(1), 8–13.
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106.
- 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.
- Jagat, A. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 4–7.
- Kafah, F. F. S. (2012). Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L) Schott) dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan Cake. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*, 1 & 30.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., dan Mohamad, F. P. 2018. Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi snack food bars berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Khatarina, S. (2018). Kajian Substitusi Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B) pada Pembuatan Crackers terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. [Skripsi]. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Khuluqiah, K., Johan, V. S., & R. (2019). Pemanfaatan Kacang Kedelai (*Glycine max* L.) Dan Jamur Tiram Putih (*Pleutorus ostreatus*) Dalam Pembuatan Bakso Nabati. *Aleph*, 87(1,2), 149–200.
- Kinanthi Pangestuti, E., & Darmawan, P. (2021). Analysis of Ash Contents in Wheat Flour by The Gravimetric Method. *Jurnal Kimia Dan Rekayasa*, 2(1), 16–21.
- Koswara, S. (2009a). Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek). *Teknologi Pengolahan RotieBookPangan.Com*.
- Koswara, S. (2009b). Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori Dan Praktek). *EbookPangan.Com 2009*, 21(21), 7190–7190.
- Koswara, S. (2013a). Teknik Pengolahan Umbi-Umbian Pengolahan Umbi Talas. *Bogor IPB*, 17(3), 1–20.
- Kusnandar, F. (2020). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara. Jakarta
- Lingga, P. dan, Sarwono. (1992). Bertanam Ubi-Ubian. *PT Penebar Swadaya. Jakarta*.
- Manley, D. (2000). Biscuit, Crackers, and Cookies Recipes for the Food Industry; CRC Press. Washington. pp: 269-407.
- Mandal, S., Dahuja, A., Kar, A., dan Santha, I. M. 2014. In Vitro Kinetics ff Soybean Lipooxygenase with Combinatorial Fatty Substrates and its Functional Significance in Off Flavour

- Development. *Food chemistry*, 146, 394-403.
- Mayasari, N. (2010). Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam Sebagai Upaya Reduksi Oksalat pada Tepung Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). [Skripsi], *Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*.
- Maysa, E. (2019). Pengaruh Formulasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Sensori, dan Kimia Cake Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch). [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan Atribut Mutu tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Muthiahwari, F., & Manalu. M.B.F., (2020). Pemanfaatan tepung talas Belitung (*Xanthosoma safittifolium*) pada produk cookies Bong Li Piang sebagai alternatif oleh-oleh Bangka Belitung. *Jurnal Culinaria* 2(2), 1-17.
- Murtius, W. S. (2012). *Bahan Ajar Teknologi Umbi – Umbian. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas. Padang*.
- Murtius, W. S. (2018). Modul Praktek Dasar Mikrobiologi. *Universitas Andalas. Padang, Sumatera Barat*, 1–44. repo.unand.ac.id
- Musita, N. 2018. Kajian kadar aflatoksin dan proksimat tepung jagung nikstamalisasi pada berbagai lama perendaman. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri, ISSN 2654-8550*, 98–105.
- Mushollaeni, Wahyu. (2012). *Penanganan dan Rekayasa Produk Hasil Pertanian*. Malang: Selaras.
- Napitupulu, D. (2012). ADinamika populasi mikrob tanah dengan sistem pola tanam padi kedelai pada pertanian organik. In *Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor*.
- Nazarena, Y.-, Malahayati, N., & Priyanto, G. (2021). Pengaruh Perendaman Kedelai Terhadap Mutu Sari Kedelai. *Jurnal*

- Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 3866–3877.
- Ndife, J., Kida, F., dan Fagbemi, S. (2014). Production and Quality Assessment of Enriched. *European Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 19–28.
- Niken, A., & Adepristian, D. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3), 57–62.
- Nizkii, S., Kodirova, G., & Kubankova, G. (2020). Determining the Amino Acid Composition of Soybean Proteins Using IR Scanners. *International Journal of Pharmaceutical Research & Allied Sciences*, 9(2), 45–49.
- Nurrahman. (2015). Evaluasi Komposisi Zat Gizi dan Senyawa Antioksidan Kedelai Hitam dan Kedelai Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4: 89-93.
- Okoye, J., Nkwocha, A.C and Ogbonnaya, A. E. (2008). Production, Proximate Composition and Consumer Acceptability of Biscuits From Wheat/Soybean Flour Blends. *Continental Journal of Food Science and Technology*, 2, 6–13.
- Oktaviani, O. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Donat. [Skripsi], Universitas Semarang.
- Pérez, E., Schultz, F. S., & De Delahaye, E. P. (2005). Characterization of some properties of starches isolated from *Xanthosoma sagittifolium* (tannia) and *Colocassia esculenta* (taro). *Carbohydrate Polymers*, 60(2), 139–145.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur Dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L, Merr) Dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Petanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pratama, A. N., & Busman, H. (2020). Potensi Antioksidan Kedelai (Glycine Max L) Terhadap Penangkapan Radikal Bebas. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 497–504.
- 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).
- Prihatiningrum. (2012). Pengaruh Komposit Tepung Kimpul Dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Cookies Semprit. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 72–78.
- Purseglove, J.W. (1972). *Tropical Crops Monocotyledons*, Longman Group Ltd, London. Pp 38-50.
- Purwati. (2012). *Membuat Aneka Olahan Kedelai*. Jakarta: Wahyu Agria.
- Purnomo, D. D. (2020). Kajian Interaksi Lemak Pada Susu Tempe Dan Susu Kedelai Dengan Etanol Berdasarkan Profil Spektrum Uv. [Skripsi] *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 1–44.
- 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.
- Quach, M. Le, Melton, L. D., Harris, P. J., Burdon, J. N., & Smith, B. G. (2001). Cell wall compositions of raw and cooked corms of taro (*Colocasia esculenta*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81(3), 311–318.
- Rachmawan, O., Taofik, A., & Suwarno, N., (2018). Penggunaan tepung talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nagget ayam petelur afkir. *Jurnal ISTEK* 7(2), 152–162.

- Rahenjang, wiwit, M. M. (2013). Varietas Kedelai Umur Genjah. *Buletin Palawija*, 26, 91–100.
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A., & Aryanti, N. (2015). Karakterisasi pati talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) sebagai alternatif sumber pati industri di indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 348–351.
- 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.
- 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.
- Riaz, M. N. (2006). *Soy Applications in Food*. CRC Press.
- Richana, N. (2012). Manfaat Umbi-umbian Indonesia. *Bandung : Nuansa*.
- Ridal, S. (2003a). Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -amilase Terhadap Patinya. [Skripsi] *Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*.
- Ridal, S. (2003b). *Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung dan Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Kimpul (Xanthosoma sp.) dan Uji Penerimaan α -amilase terhadap Patinya*. [Skripsi]. *Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor*, 60 hal.
- 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.
- Rosana, D. (2019). Struktur dan Fungsi Protein. *Universitas Terbuka*, 450.
- 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(2), 200–223.
- Sabaria. (2022). Pengaruh Penambahan Larutan NaCl Dengan

- Metode Perebusan Terhadap Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang *Amorphophallus Muelleri Blume*. [Skripsi], Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Salsabila, S., Hintono, A., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Kedelai Terhadap Sifat Kimia Dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Cannaedulis* Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 73.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*. 75: 35-40.
- Santoso, U., dan Murdijati, G. (1999). Hand Out Teknologi Pengolahan Buah-Buahan dan Sayuran. *Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta*.
- Santoso. (2005). Teknologi Pengolahan Kedelai. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Universitas Widyagama Malang*.
- Saric, B. M., N. M. Nedeljkovic, O. D. Simurina, M. V. Pestoric, J. J. 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.
- Seftiono, H., Djiuardi, E., & Pricila, S. (2019). Analisis Proksimat dan Total Serat Pangan pada Crackers Fortifikasi Tepung Tempe dan Koleseom (*Talinum triangulare*). *AgriTECH*, 39(2)
- Serafialy, W. S. & S. M. (2024). *Perbandingan Tepung Kedelai (Glicine max L . Merril) dan Tepung Hanjeli (Coixolacryma jobio L .) Terhadap Karakteristik Snack Bar*. 13(3), 557–572.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*.
- Setyawan, F. E. B. (2017). Kajian Tentang Efek Pemberian Nutrisi Kedelai (Glicine max) Terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Pada Menopause. *Soemartono. 2012. Ubi Jalar. Penerbit CV. Yasaguna, Jakarta., 11(1), 33–42*.
- 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.
- Suhery, W. N., Anggraini, D., & Endri, N. (2015). Pembuatan Dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* Schoot) Termodifikasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 1(2), 207.
- Suminartika, E. (2020). Penggunaan Input yang Optimal pada Usaha Tani Kedelai (Suatu Kasus di Desa Sukahurip, Kecamatan Pangatikan, Kabupaten Garut, Jawa Barat). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), 556–563.
- SupSuyarni, A., Hidayat, E., Sadayaningsih, D., dan. Hambali, E. (2006). Bisnis Kue Kering. *Depok: Penebar Swadaya*.
- Surawan, F. E. D. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Naget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 2, 78-84.
- Syamsir, E. (2012). Talas, andalan bogor. *Kulinologi Indonesia*, 4(5), 6–11. www.Isbu.ac.uk
- Syawaliyah, S. U., & Suryatna, B. S. (2020). Pengaruh Penggunaan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) sebagai Bahan Lulur Tradisional terhadap Kehalusan dan Kecerahan pada Kulit Kering. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 135–140.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri). Padang. Andalas University Press.
- Tapun, M. L. K. (2021). *Pengaruh Penambahan Irisan Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Karakteristik Crackers. Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.*
- Ulfa, S. H., Karimuna, L., & Sadimantara, M. S. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Umbi Talas (*Xanthosoma sagittifolium* (L.) Schott) dan Tepung Beras Merah Wakawondu (*Oryza Nivara* L) Terhadap Uji Organoleptik dan Nilai Gizi pada Cookies (p. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 6(1), 3705–3717.

- Utami, A. N., & Anjani, G. (2016). Substitusi Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog Kacang Merah. *Journal of Nutrition College*, 5(4), 402–411.
- Wenzhao, Li, G., Su, B., Tian, X., & Xu, S. (2013). Effect of sodium stearoyl lactylate on refinement of crisp bread and the microstructure of dough. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 5(6), 682–687.
- Widowati, S. (2007). Teknologi Pengolahan Kedelai. *Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* ; 491–521.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Yenrina, R. (2015). Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. *Andalas University Press. Padang*.
- Yusdianti. (2021). Evaluasi Mutu Susu Komplementasi Kacang Hijau Dan Kacang Kedelai Yang Difermentasi Oleh. *2008*, 167–186.
- Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Journal of Nutrition College*. 2 (4): 697-703.
- Zhang, K., Gao, L., Zhang, C., Feng, T., & Zhuang, H. (2022). Analysis of Volatile Flavor Compounds of Corn Under Different Treatments by GC-MS and GC-IMS. *Frontiers in Chemistry*, 10(July), 1–11.