

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, M., Pratiwi, E., & Suryani, R. (2020). Perubahan komposisi kimia dan serat pada pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) selama proses pematangan alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 47–55.
- Adi, M. R. B. H., Puspawati, G. A. K. D., & Arihantana, N. M. I. H. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L.) Terhadap Kadar Protein, Kapasitas Antioksidan Dan Sensoris Kukis Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 218–229.
- Adinugraha, H. A., & Setiadi, D. (2018). Pengembangan Klon Sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg.) Unggulan Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2), 21-29.
- Adinugraha, Hamdan Adma, S.Hut., M.Sc. (2014), *Pengembangan Teknik Budidaya Sukun (Artocarpus altalis)* (Bogor: IPP Press).
- Ahmad, U. (2013). Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran (Pertama). Graha Ilmu.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi (Physical, Chemical, And Functional Properties Of Corn Flour Processed By Fermentation). *Jurnal Agritech*, 36(02), 160.
- Alifa, N, L., 2021. Pengaruh Perbedaan Pelarut terhadap Aktivitas Diuretik Ekstrak Buah Sukun (*Artocarpus altilis* F.) pada Mencit Putih Jantan (*Mus musculus*). Skripsi. Politeknik Harapan Bersama : Tegal.
- Alristina, A. D., Km, S., Ethasari, R. K., Gz, S., Gz, M., Laili, r. D., & Gz, S. (2021). *Ilmu gizi dasar buku pembelajaran*. Penerbit CV. Semu Untung.

- Ambarita, Y. D. M., Bayu, S. E., & Setiado, H. (2015). Identifikasi karakter morfologi pisang (*musa spp.*) di kabupaten deli serdang. *Jurnal agroekoteknologi*, 4(1), 1911-1924.
- Andikaningrum, F., Suciati, L. P., & Ariningsih, E. (2023). *Perkembangan dan Sebaran Industri Tepung berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Substitusi Terigu di Jawa Timur*. 24(2), 207-208.
- Anggela, A., Nabila, Y. S., Ananda, R., Nainggolan, E. P., Wahyu, W., & Asrul, A. (2024). Analisis Kandungan Serat Kasar Pada Tepung Porang. *Mikroba: Jurnal Ilmu Tanaman, Sains Dan Teknologi Pertanian*, 1(1), 14-22.
- Anggraeni, R., dan Saputra, D. 2018. Physicochemical Characteristics and Sensorial Properties of Dry Noodle Supplemented with Unripe Banana Flour. *FoodResearch*, 2(3), pp.270-278.
- Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Bisnis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Pertanian : 724-746.
- Apriyani, N. E., Andrestian, M. D., Mas'odah, S., & Syainah, E. (2025). Pengaruh Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Mocaf Pada Mutu Kimia Dan Subjektif *Cookies* Piscaf Sebagai Produk Pangan Fungsional Antihipertensi. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(1), 105-125.
- Ariantya, F. S. (2016). Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga Pinnata*) Dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) *Disusun Oleh : Florentia Shella Ariantya Universitas Atma Jaya Yogyakarta Program Studi Biologi*. 1-21.

- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.
- Arif, A. Bin, Budiyanto, A., & Hoerudin. (2013). Glicemic Index of Foods and Its Affecting Factors. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91–99.
- Azizah N, Sofyan A. 2024. The Effect of Modified Kepok Banana (*Musa acuminata* × *balbisiana*) Starch Substitution on the Fat, Dietary Fiber, and Resistant Starch Content of Product *Cookies*. 7.
- Azzahra, A., & Suryaalamsah, I. I. (2024). Formulasi Cookies Sumber Zat Besi dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Tepung Sorgum sebagai Kudapan Alternatif Pencegah Anemia Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science* (MJNF), 5(1), 1-12
- Baba, S., H.T. Chan, M. Kezuka, T. Inoue and E.W.C. Chan. 2016. *Artocarpus altalis* and *Pandanus tectorius*: two important fruits of Oceania with medicinal values. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 28(8): 531-539.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020*. Jakarta : BPS.
- Badan Standar Nasional. (2022). Syarat Mutu. *SNI 2973 Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*.
- Carine Efendy & Eko Farida. (2024). Kandungan Gizi Serat Dan Daya Terimakukis Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok Dan Tepung Kacang Merah Untuk Pengendalian Obesitas Dewasa. *Jurnal Pangan Dan Gizi Soedirman*. 8(2) : 219.
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Karakteristik *Cookies* Dari Tepung Terigu Dan Tepung Biji Nangka Dimodifikasi Secara Enzimatis. *Journal Of Agritechnology And Food Processing*, 1(1), 1.

- Cressey R, Kumsaiyai W, Mangklabruks A. 2013. *Daily Consumption Of Banana Marginally Improves Blood Glucose And Lipi Profile In Hyper Cholesterolemic Subjects And Increases Serum Adiponectin In Type 2 Diabetic Patients. Indian J.Exp. Biol.* 52: 1173-1181.
- Dewi, R. A., Nuraeni, L., & Pratama, M. (2021). Perubahan kandungan kimia dan fisik buah pisang selama pematangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 13(2), 78–86.
- Diyah, N.W., Ambarwati, A., Warsito, G.M., Niken, G., Heriwiyan, E.T., Widyasari, R., Prismawan, D., Hartasari, R. F., Purwanto, R. 2016. Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Penggalan Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia* 3(2): 67-72.
- Djaelani, M. A. 2017. Kandungan Lemak Telur, Indeks Kuning Telur, dan Susut Bobot Telur Puyuh Jepang (*Coturnix-coturnix japonica* L) Setelah Dicuci dan Disimpan Selama Waktu Tertentu. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 2(2), 205–210.
- Estiasih, T. Harijono. Waziroh, E. Fibrianto, K. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 37-163
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensori Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza Sativa* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 49-57.
- Fernandes, G. A. V. T. M. S. W. (2005). Glycemic index of potatoes commonly consumed in north America. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 105(4).
- Fitri, L. (2021). Perubahan Sifat Fisik Dan Kadar Sukrosa Selama Proses Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. Formantipya) Dan Buah Pepaya (*Carica Papaya* Var.

- California). Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung.
- Fitriana, N., Nurhasanah, E., & Ramadhani, A. (2021). Perubahan kimia dan fisik pada tepung pisang dengan tingkat kematangan berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 85–92.
- Hairunnisa, H., Suherman, S., & Supriadi, S. (2017). Analisis Zat Gizi Makro Dari Tepung Kombinasi Kakao (*Theobroma Cacao L*) dan Ubi Kayu (*Manihot Utilissima*) Sebagai Bahan Dasar Biskuit. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(4), 200-207.
- Handayani, D., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. (2022). Karakteristik Kadar Air, Kadar Serat Dan Rasa Beras Analog Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), 14–18.
- Handayani, E., Setyawati, T., & Wahyuni, D. (2021). Pengaruh tingkat kematangan terhadap kandungan serat dan pati pada pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 85–92.
- Harefa, W., & Pato, U. (2017). Evaluasi tingkat kematangan buah terhadap mutu tepung pisang kepok yang dihasilkan. Doctoral dissertation, Riau University.
- Hidayat, N., Rahmawati, E., & Sari, P. (2022). Pengaruh tingkat kematangan bahan terhadap sifat fisik dan sensori produk olahan pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 109–117.
- Hidayat, R., & Wibowo, A. (2020). Pengaruh komposisi bahan terhadap karakteristik kimia dan fisik *cookies* berbasis tepung lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 101–109.
- Histifarina, D., Rachman, A., Rahadian, D., & Sukmaya, S. (2012). Teknologi pengolahan tepung dari berbagai jenis pisang menggunakan cara pengeringan matahari dan mesin pengering. *Agrin*, 16(2).

- Jenkins, D. J. A., Kendall, C. W. C., Augustin, L. S. A., Franceschi, S., Hamidi, M., Marchie, A., Jenkins, A. L., & Axelsen, M. 2002. Glycemic index: Overview of implications in health and disease. *American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), 266S-273S. <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.266s>
- Juarez-Garcia E., Agama-acevedo SayagoAyerdi SG, Roddiguez-Ambriz SL, Bello-Perez LA. 2006. Composition, digestability and application in breadmaking of banana flours. *Plant Foods.Hum.Nutr.*, 61:131-137.
- Jusrawati, J., Futri, A. & Kaswar, A. B., 2021. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Pisang Dalam Ruang Warna RGB Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan (JST). *Journal of Embedded Systems, Security And Intelligent Systems*, 2(1), pp. 49-54.
- Kaleka N. 2013. *Pisang-pisang komersial*. ARCITA. Surakarta. 82 hal.
- Kemenkes RI. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Hal 1.
- Khodijah, S., Indriyani, I., & Mursyid, M. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini.
- Kostantia, S. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*, L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*, L.) Dengan Penambahan Serbuk Pegagan Terhadap Karakteristik *Cookies*. Skripsi, 11(1), 1–14.
- Kusumaningrum, I. & Rahayu, N.S. (2018). Formulasi Snack Bar Tinggi Kalium Dan Tinggi Serat Berbahan Dasar Rumput Laut, Pisang Kepok Dan Mocaf Sebagai Snack Alternatif Bagi Penderita Hipertensi. *Jurnal ARGIPA*, 3(2): 102-110.
- Mahmudah,N.A., Bambang,S.A., dan Esti,W. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Flakes Pisang Kepok Samarinda

- dengan Substitusi Pati Garut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), pp.32-40.
- Maruapey, A., & Saeni, F. (2022). Pembibitan Tanaman Sukun (*Arthocarpus altilis* Park), Bagi Masyarakat Kelurahan Tanjung Kasuari Distrik Maladum Mes Kota Sorong. *Papua Journal of Food Technology*, 1(2), 15-30.
- Merdian M., Moulina, AM. 2018. Substitusi Tepung Sukun Dalam Pengolahan Kue Perut Punai. *J Agritepa*, 5(2), 75-87.
- Musita, N. (2012). Kajian kandungan dan karakteristiknya pati resisten dari berbagai varietas pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23(1), 57-65.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian sifat fungsional dan amilografi pati dengan penambahan senyawa fenolik: kajian pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Normilawati *et al.* (2019). Penetapan Kadar Air dan Kadar Protein pada Biskuit yang Beredar di Pasar Banjarbaru, CERATA Jurnal Ilmu Farmasi, 10(2), pp. 51–55. Available at: <https://doi.org/10.61902/cerata.v10i2.77>.
- Nuaeni, I., Proverawati, A., & Prasetyo, T. J. (2022). Karakteristik sensori cookies bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 74-86.
- Nurani, S., Yuwono, S.S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosomasagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(2): 50-58.
- Nurhadi, D., & Suhartini, T. (2022). Dampak perlakuan panas terhadap sifat fisikokimia pati dan implikasinya terhadap indeks glikemik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 12-20.
- Nurhalimah, R., Kundera, I. N., & Tureni, D. (2019). Uji kandungan karbohidrat pada buah pisang kultivar pisang kepok (*Musa*

- paradisiaca L.) pada tingkat kematangan dan olahan yang berbeda. *Journal of Biology Science and Education*, 7(2), 463-468.
- Pareyt, B., Delcour, J. A. 2008. The Role Of Wheat Flour Consituents, Sugar, And Fat In Low Moisture Cereal Based Products : A Review On Sugar-Snap Cookies. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition* 48(9):824-839.
- Prabawati, S., Putri, D. M., & Rahma, A. (2018). Perubahan komposisi kimia pisang selama proses pematangan dan pengaruhnya terhadap mutu produk olahan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 33–40.
- Prahandoko, T. P. 2013. *Pengaruh Subsitusi Tepung Sukun (Artocarpus altalis) dalam Pembuatan Mie Basah terhadap Komposisi Proksimat, Elastisitas, dan Daya Terima*. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Pramono, E.K., 2020. Pengukuran Tingkat Kematangan Buah Pisang Cavendish Berdasarkan Reflektansi Cahaya LED. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), pp. 88-94.
- Pratama, R. I., Rostina, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).
- Pratiwi, N. (2021). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Terhadap Karakteristik *Cookies* Bebas Gluten Berbahan Dasar Tempe. Skripsi.
- Puspaningtyas, D. E. 2013. *The Miracle of Fruits*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 302 hal.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas muffin dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (*Musa paradisiaca* forma typica) dan tepung labu kuning (*cucurbita moschata*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 50-62.
- Putri, D. A., Suryani, A., & Marlina, L. (2020). Perubahan komposisi kimia dan serat pangan pada pisang kepok (*Musa*

- paradisiaca* L.) selama proses pematangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 45–52.
- Rahmawati, D., Wahyuni, R., & Yuliana, N. D. (2020). Pengaruh tingkat kematangan terhadap kandungan nutrisi pisang raja dan pisang kepok. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 77–85.
- Rahmawati, N., Wulandari, R., & Suharti, D. (2019). Karakteristik fisik dan kimia *cookies* dengan substitusi tepung pisang kepok. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 101–108.
- Rahmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiaga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensor Dan Fisiokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 63–73.
- Ramadhani, N. 2019. Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis. Kartika : *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6. 53. 10.26874/kjif.v6i2.142
- Razak, M., Hikmawatisisti, S. dan Suwita, I.K. (2022). Formulasi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) pada Pengolahan Muffin sebagai Alternatif PMT Anak Sekolah, *Jurnal Media Gizi Pangan*, 29(1), pp. 43–50.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61-68.
- Rohmah, L. N., R.N. Setiawan, D.H. Purba, N. Anggraeni, S. Suhendriani, A. Faridi, M.W. Hapsari, Y. Kristianto, L. Hasanah, N.B. Anggaerni, A.T. Handayani, Rasmaniar. 2022. *Pangan dan Gizi*. Jakarta : Yayasan Kita Menulis.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., dan Setiawan, R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), pp.153-160.

- Rosida dan Yulistiani, R. 2018. *Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kadar Pati Resisten Sukun (Artocarpus altilis)*. Jurnal. UPN Veteran Jawa Timur, Hlm. 55-63.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). *Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) dengan Penambahan Tapioka*. Agrotek, 14(1), 45-46.
- Ruhdiana, T., & Sandi, S. P, H. (2023). Kandungan Gizi Pisang Kepok (Musa Paradisiaca, L) Keripik Pisang Terhadap Glukosa Darah. *Abdima Jurnal Pengabdian Mahasiswa*, 2(1), 3503-3508.
- Rukmana. R. (2014). *Untung Berlipat dari Budidaya Sukun Tanaman Multi Manfaat*. Lily Publisher: Yogyakarta. Halaman : 18.
- Rukmini, N., & Lestari, F. (2022). Pengaruh tingkat kematangan buah pisang terhadap kualitas biskuit berbasis tepung pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 57–65.
- Rusdaina dan Ahmad Syauqi., (2015). Pemberian Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Forma Typical) Terhadap Trigliserida Tikus Spragua Dawley Pra Sindrom Metabolic, *Jurnal Of Nutriton College*, Volume 4 Nomor 2, 585-592.
- Saajidah, Saaroh Nisrina & I Wayan Sukadana. (2020). Elastisitas Permintaan Gandum dan Produk Turunan Gandum di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. Vol. 13 No. 1 : 75-114.
- Sahin, A. W., Rice, T., Zannini, E., Lynch, K. M., Coffey, A., & Arendt, E. K. (2019). The Incorporation Of Sourdough In Sugar-Reduced Biscuits: A Promising Strategy To Improve Techno-Fuctional And Sensory Properties. *European Food Research And Technology*, 245, 1841-1854.
- Samsedin, F.M. (2023). Formulasi Gluten Free Cookies dari Tepung Pisang Kepok, Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa

- paradisiaca) dengan Penambahan Tepung Kacang Almond (*Prunusdulcis*), 6(1), pp. 1–17
- Sari, A. D., & Rahmawati, F. (2021). Reaksi Maillard dan karamelisasi pada produk bakery: pengaruh terhadap tekstur dan cita rasa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 67–75.
- Sari, V. R. (2020). Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Karakteristik *Cookies* Dari Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). Skripsi, 1–62.
- Setyaningsih, D., Apiryantono, A., dan Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sikarwar, M.S., B.J. Hui, K. Subramaniam, B.D. Valeisamy, L.K. Yean and K. Balaji. 2014. A review on *Artocarpus altalis* (Parkinson) Fosberg (breadfruit). *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 4(08): 091-097.
- Silalahi, M. & W.A. Mustaqim. (2020). *Tumbuhan Berbiji Di Jakarta Jilid 1 : 100 Jenis-Jenis Pohon Terpilih*. UJI Press, Jakarta: 139-140.
- Sudarmoko, A. 2015. Sehat Tanpa Hipertensi. Yogyakarta. Cahaya Atma Pusaka.
- Suherman, S. 2021. Pengaruh Pemberian Pisang Raja Terhadap Vo2max Pada Pemain Ekstra Kulikuler Futsal Nurfadhilah Gowa. *Karya Akhir Mahasiswa*
- Sunandar, A., & Kahar, A. P. (2018). Karakter Morfologi Dan Anatomi Pisang Diploid Dan Triploid. *Scripta Biologica*, 5(1), 31-36.
- Surachman, R., Putra, I. N. K., Wiadnyani, A. A. I. S., & Agung, I. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Sukun (*Artocarpus altalis*) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensori Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2).
- Suyatma. (2009). Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor.8-9.

- Syafii, F., Fajriana, H., & Ma'rifatullah, F. R. (2023). Pengaruh modifikasi tepung pisang kepok terhadap kadar pati resisten dan karakteristik fisikokimia. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 7(01), 86-102.
- Syukri, D. (2021). Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri) Penulis. <https://Medium.com/>, 67.
- Utami, H. M., Novidahlia, N., & Aminullah. (2022). 270 | Utami *Et al.* Sifat Mutu Kimia Dan Sensori *Cookies* Tepung Kulit Buah Naga Merah. Sifat Mutu Kimia Dan Sensori *Cookies* Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*), 8, 270–277.
- Utami, R. S., Yuliani, N., & Prasetyo, H. (2020). Analisis mutu sensori *cookies* berbasis bahan lokal dengan variasi bahan pemanis alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1), 25–34.
- Valentine, Sutedja Am, Marsono Y. Pengaruh Konsentrasi Na-Cmc (Natrium Carboxymethyl Cellulose) Terhadap Karakteristik Cookies Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* L) Pregelatinisasi. *J Agroteknologi*. 2015:09(2):93-101.
- Wibowo, P., Saputra, J. A., Ayucitra, A. & Setiawan, L. E. 2008. Isolasi pati dari pisang kepok menggunakan metode *alkaline steeping*. *Jurnal Widia Teknik* 7(2):113-123.
- Widiantara, T. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*, 592), 146.
- Widiawati, ayu dan anjani gembala. (2017). *Journal of Nutrition College*,. 6, 128-137.
- Winarno, F. G. (2017). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F. G. (2019). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 107–112. <https://doi.org/10.17728/jatp.183>
- Wulandari, R., Nuraini, D., & Lutfiana, E. (2020). Pengaruh kadar amilosa dan pati resisten terhadap tekstur produk olahan berbasis tepung pisang mentah. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(3), 120–128.
- Yasmin, R. (2021). Pengaruh Perbandingan Tepung Kacangmerah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Karakteristik *Cookies*. Skripsi, 10(3), 536.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. In Andalas University Press (Vol. 2).
- Yuliatun, S., Wicaksono, P. P. B., & Ariyantoro, A. R. 2023. Analisa Indeks Glikemik Sari Tebu Alami, Nira Serbuk, dan Gula Kristal Putih dengan Metode In Vivo dan Metode In Vitro. *Indonesian Sugar Research Journal*, 3(2), 86–95. <https://doi.org/10.54256/isrj.v3i2.114>