

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC. AOAC International.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 01-3541-2014. Syarat Mutu dan Cara Uji Margarin. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Ahmad, M., Baba, W.N., Wani, T.A., Gani, Asir., Gani, Adil., Shah, U., Wani, S.M., Masoodi, F.A. 2015. Effect of green tea powder on thermal, rheological & functional properties of wheat flour and physical, nutraceutical & sensory analysis of cookies. *J Food Sci Technol*. DOI 10.1007/s13197-014-1701-3.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustrawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36 (2): 160-169.
- Andrawulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Penerbit Erka. Padang.
- Aprianti, H.N. 2017. *Perbandingan Tepung singkong dengan Tepung Talas dan Konsentrasi Serbuk Teh Hijau Terhadap Karakteristik Cookies (Kue Kering) Berbasis Umbi-umbian*. [Skripsi] Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Balakireva, A.V, dan Zamyatnin, A.A. 2016. Properties of Gluten Intolerance: Gluten Structure, Evolution, Pathogenicity and Detoxification Capabilities. *Nutrients* 2016, 8, 644; doi:10.3390/nu8100644.
- Cahyani, D.I dan Rustanti, N. 2015. Pengaruh Penambahan Teh Hijau terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu. *Journal of Nutrition College*, Vol.4. No. 2.

- Chacko SM, Thambi PT, Kuttan R dan Nishigaki. 2010. Beneficial Effects Of Green Tea. *A Literature Review. Apr: 5:13*.
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Chui, H, Zang, J, Yu, J, Jiang, H, Aou, C dan Huang, H. 2019. Processing technology of tea bakery foods – a Review. *Czech Journal of Food Science, 37: 391–402*.
- Diniyah, N, Wahyu, F, dan Subagio, A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena Pada Pembuatan *Cookies Green Tea*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.7 No.3: 25-36, Juli 2019*.
- Erwinda, M.D. 2014. *Pengaruh pH Nira tebu dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah*. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Brawijaya. Malang
- Faridah, A. 2008. *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Patiseri Jilid 3. Jakarta.
- Faridah DN, Yasni S, Suswantinah A, Aryani GW. 2013. Pencirian mutu kimiawi dan mikrobiologis produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). 18(1): 43-48*
- Fatkurahman, R, W, Atmaka dan Basito. 2012. Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia *cookies* dengan substitusi bekatul beras hitam (*Oryza sativa L.*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57*.
- Fauziah, M. 2011. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Fu, Zhengjie., Yoo, Michelle J.Y., Zhou, Weibiao., Zhang, Lei., Chen, Yutao, dan Lu, Jun. 2017. Effect of (-)-epigallocatechin gallate (EGCG) extracted from green tea in reducing the formation of acrylamide during the bread baking process. *Food Chemistry. Vol 242, Pages 162-168*.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.

- Ginting, Erliana. 2002. *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Produk Antara Untuk Mendukung Agroindustri*. Buletin Palawija No.4:67 -83.
- Graham HN. 1992. Green Tea Composition, Consumption and Polyphenol Chemistry. *Prev Med. May; 21(3) : 334-50*.
- Habsari, R. 2010. *Cookies Fans Bekukan Sekarang-Panggang Nanti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Han, J., Britten, M., St-Gelais, D., Champagne, C. P., Fustier, P., Salmieri, S., dan Lacroix, M. 2011. Effect of polyphenolic ingredients on physical characteristics of cheese. *Food Research International, 44(1), 494–497*.
- Hanafi, A. 1999. *Potensi Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Hanifa, R., Hintono, A., dan Pramono, Y.B. 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi. 4 (8): 53-54*.
- Heiss, M.L. 2008. Matcha the gossamer tea powder of Japan. *The Leaf 4: 20–24*.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian, 30 (1): 2011*.
- Hermadayanti, Y.T. 2017. *Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang terhadap Karakteristik Cookies Green Tea*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ilham, A. 2019. *Pemanfaatan Blondo (Hasil Samping VCO) dan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cookies*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Isnaharani, Y. 2009. *Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus Imk.) dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat*. [Skripsi] Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut pertanian Bogor. Bogor.

- Ivanisova, E, Mickowska, B, Socha, P, Rezova, I, Kantor, A, Haris, L, Tokar, M, Terentjeva, M dan Kacaniova, M. 2018. Determination of Biological and Sensory Profiles of Biscuits Enriched with Tea (*Camellia sinensis L.*) Powder. *Proceedings of the Latvian Academy of Sciences. Section B, Vol. 72 (2018), No. 2 (713), pp. 113–117. DOI: 10.2478/prolas-2018-0018.*
- Juwita, Z. 2012. *Formulasi dan Nilai Indeks Glikemik Cookies Ganyong (Canna edulis Kerr.)*. [Skripsi] Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kennedy, E.J, Pillus, L, Ghosh, G. 2005. Pho5p and Newly Identified Nucleotide Pyrophosphatases/ Phosphodiesterases Regulate Extracellular Nucleotide Phosphate Metabolism in *Saccharomyces cerevisiae*. *Vol 4, No. 11 10.1128/EC.4.11.1892-1901.2005.*
- Komes, D., Horžić, D., Belščak, A., Ganić, K. K., & Vulić, I. 2010. Green tea preparation and its influence on the content of bioactive compounds. *Food Research International, 43 (1), 167–176. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.09.022>*
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. P.T Gramedia, Jakarta.
- Manley, D.J.R. 2000. *Biscuit, Cracker, and Cookies. Third Edition*. CRC Press. New York. 499p.
- Matz, S.A. 1978. *Cookies and Crackers*. Elis Horwood Limited. Chiechester Publisher. United Kingdom.
- 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.
- Mildner-Szkudlarz, S., Zawirska-Wojtasiak, R., Obuchowski, W., & Gośliński, M. 2009. Evaluation of Antioxidant Activity of Green Tea Extract and Its Effect on the Biscuits Lipid Fraction Oxidative Stability. *Journal of Food Science, 74(8), S362–S370. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01313.x>*
- Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 246 hal.

- Muharlieni. 2010. Meningkatkan Kualitas Telur Melalui Penambahan Teh Hijau Dalam Pakan Ayam Petelur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang. Vol. 5, No. 1 Hal 32-37.
- Ning, J., Hou, G.G., Sun, J., Wan, X., dan Dubat, A. 2019. Effect of Green Tea Powder on the Quality Attributes and Antioxidant Activity of Whole Wheat Flour Pan Bread. *Food Science and Technology*. 79(2017): 342-438.
- Normasari, R.Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 2: 50-58
- Nurchayani, R. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Konsentrasi Tata Boga Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Nurkomala, S. 2017. *Pengaruh Penambahan Teh Hijau (Camellia Sinensis) Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas Pakai*. program studi D-III Analis Kesehatan, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Oktavia, R.D. 2008. *Evaluasi produk good time cookies di PT, Arnott's Indonesia sebagai dasar penentuan nilai tambah produk*. [Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Park, D.J., Imm JY, and Ku KH. 2001. Improved dispersibility of green tea powder by microparticulation and formulation. *Journal of Food Science* 66: 793-798.
- Purwanti, E, Qomar, U.M., Purwandari, U, dan Herniyatun, H. 2017. Prospek Pengolahan Mi Bebas Gluten (Gluten Free) Dengan Bahan Dasar Tepung Krekel Sebagai Alternatif Makanan Sehat di Desa Logandu, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen. Stikes Muhammadiyah Gombang.

- Dosen Universitas Trunojoyo. Madura. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Keperawatan, Volume13, No. 1.*
- Rebecca, S. S. 2003. *Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.)* [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rietveld A, Wiseman S. 2003. Antioxidant effects of tea: evidence from human clinical trials. *J Nutr* 133:3285–3292.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung MOCAF*. Lily Publisher. Yogyakarta. 80 hal.
- Saputra, I. 2008. *Evaluasi mutu gizi dan indeks glikemik cookies dan donat tepung terigu yang disubstitusi parsial dengan tepung bekatul*. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sari, D.P.E. 2019. *Model Bisnis Mookis Mokindo Cookies Berbasis Mocaf*. [Skripsi] Program Studi Bisnis. Sekolah Bisnis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sayuti, K, dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami, dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Senanayake, N. 2013. Green tea extract: Chemistry, antioxidant properties and food applications-a review. *J Funct Foods. Elsevier Ltd.* 5(4):1529–41.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shao Y, Wang B.G., Zheng Y.Y., Lian M.M., Hou H.D., Zhu G.Y. 2017. Research of Xinyang green tea staple bread. *Preservation and Processing*, 17: 60–64.
- Shimadzu. 2016. Application News High Performance Liquid Chromatography High Speed. High Resolution Analysis (Part 19) Analysis of Catechin in Green Tea Drink. *Shimadzu Corporation, International Marketing Division. Japan. No L373A.*
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). Balai Penelitian Tanaman Serealia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(2).
- Subagyo. 2006. Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan. *Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal*. Kementerian Ristek dan Seafast Center. Institut Pertanian Bogor. Serpong.

- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y., dan Fahmi, F. 2008. *Produksi Operasi Standar (POS): Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyo, E dan Nurdiana, J,H. 2003. *Pengembangan Kerja Sama Riset, Teknologi Produksi, dan Pemasaran Produk Hilir Teh Prosiding Simposium Teh Nasional*. Pusat Penelitian Teh Kina. Gambung. Bandung.
- Sunarsi, S., A. Sugeng, M., Wahyuni, S., Ratnaningsih, W.,2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung *Mocaf* untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*.
- Sundari, D., Budi, N dan M. Wien, W. 2009. Toksisitas Akut (LD50) dan Uji Gelagat Ekstrak Daun Teh Hijau (*Camellia sinensis*) Pada Mencit. *Media Peneliti dan. Pengembangan Kesehatan, 14(4): 198-203*.
- Sutejo, R. 1972. *Teh*. Penerbit Surungan. Jakarta
- Suyarni, A, Hidayat, E, Sadayaningsih, D, dan. Hambali, E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Depok.
- Syah, A.N.A. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Cet. 1. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 19(3): 12-16*.
- Ujihara, T and Hayashi, N. 2015. Association of Catechin Molecules in Water: Quantitative Binding Study and Complex Structure Analysis. [10.1021/acs.jnatprod.5b00658](https://doi.org/10.1021/acs.jnatprod.5b00658)
- U.S Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan. Jakarta.
- Ugarcic-Hardi, Z., Daliborka, K.K., Mirjana, S., dan Jovica, H. 2007. Quality Parameters of Noodles Made With Various Supplements. *Czech J. Food Sci.* 25:151-157.
- Velayutham, A.B.P dan Liu, D. 2008. *Green tea catechins and cardiovascular health: An update. Current Medicinal Chemistry.* 15, 1840-1850.

- Wahyuningsih, S. B. 1990. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan*. [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Wanita, Y.P., dan Endang. 2013. Pengaruh Cara Pembuatan Mocaf Terhadap Kandungan Amilosa dan Derajat Putih Tepung. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamental of In-Line Production*. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Widya, D. 2012. Pembuatan Starter Kering Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat dan *Saccharomyces cerevisiae* Untuk Proses Fermentasi Produk Sereal Instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 56-69.
- Widyaningrum, N. 2013. Epigallocatechin-3-gallate (EGCG) Pada Daun Teh Hijau Sebagai Anti Jerawat. *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, p. volume; 17(3):95.
- Wibowo, S. 2018. *Kelezatan Cookies yang Bebas Gluten*. Diakses pada 17/03/2020. <https://www.motherandbaby.co.id/article/2018/10/17/11010/Kelezatan-Cookies-yang-Bebas-Gluten>
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, F.K, Setiani, B.E, dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) 2016. Hal 107-112.
- Wulandari, A. 2014. *Aktifitas Antioksidan Kombucha Daun Kopi (Coffe Arabica) Dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Ekstrak*. [Naskah Publikasi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Hal 11.
- Wulandari, M dan Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit (The Influence of Addition of Rice Bran to Protein Concentration and Organoleptic Characteristic). *Jurnal Pangan dan Gizi* 1 (2) : 55–62.
- Yamamoto, T., Juneja L.R, Chu D.C, dan Kim M. 1997. *Chemistry and applications of green tea*. Boca Raton. CRC Press, LLC. USA.

- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.
- Yenrina, R., Murtius, W.S., dan Putri, N.N. 2013. Mocaf Bread enriched with Mung Bean (*Vigna radiata* L.) as a source of protein. *Asia Pacific Journal Sustainable Agriculture, Food and Energy* 1(1) : 10–13.
- Yulianti, L. 2016. *Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik Cookies yang Dihasilkan*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yuniar, E, T. Widianara dan Arief, D. Z.,. 2015. *Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro*. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- 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.
- Zeniusa, P dan Ramadhian, M.R. 2017. Efektifitas Ekstrak Etanol Teh Hijau dalam Menghambat Pertumbuhan *Escherichia coli*. *Majority*| Vol. 7 No. 1 Hal 26-30.

