

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2010. *Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Alsuhendra, Zulhipri, Ridawati, dan Lisanti, E. 2007. *Ekstraksi dan Karakteristik Senyawa Fenolik dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill.)*. Proseding Seminar Nasional PATPI, Bandung
- Andarwulan. N., Kusnandar,D., dan Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 327 hal.
- Andi, A. 2013. *Pengaruh pemberian ekstrak etanol daun alpukat (Persea americana Mill.) terhadap aktivitas diuretic tikus putih jantan sprague dawley*. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB.
- Anggraini, T. 2017. *Antioksidan Alami*. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- [AOAC] *Accociation of Official Analytical Chemist*. 2005. *Official Methods Of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. 17th ed. Washington D.C.AOAC:13.
- Apriliani, A. 2010. *Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben IonLogam Cd, Cr, Cu, dan Pb dalam Air Limbah*. Skripsi, Fakultas Sains danTeknologi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Arif, M., Wijayanti, N., dan Mursiti, S. 2018. *Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Pati Biji Alpukat-Kitosan dengan Plasticizer Sorbitol*. Indonesian Journal of Chemical Science 7 (2).
- Arifah, Nur, C., Saleh, C., dan Erwin. 2016. *Uji Fitokimia dan Uji Stabilitas Zat Warna Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) dengan Metode Spektroskopi UV-Vis*. Jurnal Anatomik Vol. 1 No.1 h.18-22.
- Arukwe, U., Amadi, B.A., Duru, M.K.C., Agomuo, E.N., Adindu, E. A., Odika, P.C., Lele, K. C., Egejuru, L., dan Anudike, J. 2012. *Chemical Composition of Persea Americana Leaf, Fruitand Seed*. IJRRAS 11 (2):4-7.
- Aulia. D.N., Istiqomah, dan Rohmah,S. S. 2014. *Pengolahan Limbah Biji Alpukat Untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Vol. 4 No.1.
- Badriani, Fadilah,R., dan Sukainah,A.2020. *Pengaruh Substitusi Tepung mocaf Dalam Pembuatan Kasippi Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Makanan Tradisional Khas Mandar*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Volume 6, Nomor 2, Agustus (2020):187–199

- Beghuis, N. T., Tamako, P. D., dan Supriadin, A. 2019. *Pemanfaatan Limbah Biji Alpukat (Persea Americana) sebagai Bahan Baku Biodiesel*. Jurnal Al-Kimiya, Vol 6, No. 1 : 36-45.
- Bent. A.J. 1997. [The Technology of Cake Making](#) (edisi ke-6). Springer. Halaman 102.
- Buckle, K.A., Edward, R. A., Fleet, G. H., dan Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Chekezie, C.,J., Agomuo, E.,N., dan Amadi,B.,A. 2008. *Proximate Analysis In : Biochemistry Practical/Research method. A fundamental Approach*. Vol 2. Megasoft Publisher, Owerri,pp.8-21
- Cornelia, M. dan Christianti, A. 2018. *Utilization of modified starch from avocado (Persea americana Mill.) seed in cream soup production*. NASA Astrophysics Data System (ADS). IOP Conference Series : Earth and Environmental Science, Vol 102, Issue 1.
- Dabas, Deepti, Ryan, J., Elias, Joshua, D., Lambert, Gregory, R., dan Ziegler. 2011. *A Colored Avocado Seed Extract as a Potential Natural Colorant*. Journal of Food Science Vol 76 Issue 9.
- Desrosier, N.W.1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. IU Press. Jakarta
- Dewi, S.R. dan Sulistyowati. 2013. *Penggunaan Ekstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Antibakteri Proteus Mirabilis dan Aerobacter Aerogenes*. Prodi Biologi Fakultas MIPA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Stigma. Vol. 6, No.2. hal: 31-34.
- Echols, J. M., Shadily, H., Wolff, J. U. (1989). [An Indonesian-English Dictionary](#). Cornell University Press. ISBN 978-0-8014-2127-3.
- Ekafitri, R., Sarifudin, A., dan Surahman, D.N. 2013. *Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap katakteristik mutu makanan padat berbasis pisang*. Penelitian Gizi dan Makanan. 36 (2): 127-134.
- Ezeala, D. O. 1984. *Changes in the nutritional quality of fermented cassava tube meal*. J.Agric. Food, 467-469.
- Fajiarningsih, H. 2013. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum,L.) Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi .Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMk. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta.

- Feliana, K., Mursiti, S., dan Harjono, H. 2018. *Isolasi dan Elusidasi Senyawa Flavonoid dari Biji Alpukat (Persea americana Mill.)*. Indonesian Journal of Chemical Science, 7(2), 153-159.
- Ghozali, T., Efendi, S., dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pithecolobium jiringa)*. J. Agroteknologi.7 (2): 120-128.
- Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia*. Jakarta: EGC.
- Handayani, S. dan Wibowo, R. A. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Terjemahan K. Padmawinata dan I. Soediro. ITB, Bandung.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hersoelistyorini, W., Dewi,S.S., dan Kumoro,A.C. 2015. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis*. The 2nd University Research Coloquium:10-17
- Hui, Y., H. 1996. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products Vol 4*. Edible Oil and Fat Products : Processing Technology. John Wiley & Sons, New York.
- Intan, R., Rostini, L., dan Liviyawati, E. 2004. *Karakteristik Cookies dengan Penambahan Tulang Ikan Jangilur (Ostiophorus sp.)*. [Skripsi] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Bandung
- Istinganah,M., Rauf, R., dan Widyaningsih, E., N. 2017. *Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional*. Jurnal Kesehatan, Vol 10.
- Jayanegara, A. and Sofyan, A. 2008. *Penentuan aktivitas biologis tanin beberapa hijauan secara in vitro menggunakan 'hohenheim gas test' dengan polietilen glikol sebagai determinan*. Media Peternakan 31(1): 44-52.
- Jayanti, W.T. 2017. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat terhadap Sifat Fisik Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan dan Pertanian: Universitas Diponegoro
- Kaplan, L.,N. 1991. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnadi, D. C., Bintoro,V. P., dan Al-Baarri, A. N. 2012. *Daya ikat air, tingkat kekenyalan dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan daging kelinci*. J. Aplikasi Teknologi Pangan. 1 (2) : 28-31.

- Kusriani, R., H., Rahmawati, I., dan Musfiroh, I. 2014. *Karakterisasi Pati Biji Buah Durian, Biji Buah Nangka, dan Biji Buah Alpukat*. Jurnal Farmasi Galenika Volume 1 No 1
- Loebis, E.H. dan Meutia, Y. R., 2012. *Pembuatan Starter Tepung mocaf Terimobilisasi Dari Isolat Bakteri Asam Laktat Dan Aplikasinya Pada Proses Produksi Tepung mocaf*. Hasil Penelitian Industri, Volume 25, No. 1.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Maatalah, M.B., Bouzidi, N.K., Bellahouel, S., Merah, B., Fortas, Z., Soulimani, R., Saidi, S., dan Derdour, A. 2012. *Antimicrobial activity of the alkaloids and saponin extracts of Anabasis articulata*. Journal of Biotechnology and Pharmaceutical Research. 3(3): 54-57.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta
- Malangngi, L., P., Sangi, M.,S., dan Paendong,J.,J.,E.,2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Sktivitas Antioksidan KEstrak Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.)*. Jurnal Fakultas MIPA Universitas Sam Ratulangi Online, 1 (1),5-10
- Manley, D.J.R. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. Woodhead Publishing Limited, Abington. England.
- Marlinda, M. 2012. *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.)* . Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE. Manado.
- Maryam, K.A., dan Santosa. 2016. *Pemanfaatan Pati dari Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Sebagai bahan baku untuk Dextrin*. Jurnal Ilmu dan Teknik Makanan 6 : 21-37.
- Megarani, S., Srimati, M. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Apukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake*. Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya. 1(1): 31-38
- Midlanda, H.M., Zulkifli, L., dan Linda, M. 2014. *Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu cookies*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (4):28-38.
- Naidu, A.S. dan Clemens, R.A. 2000. *Natural Food Antimicrobial System: Probiotics*. CRC Press. New York. hal. 431-462.
- NCC. 2013. *Cereal Chocolate Chips Cookies*. <http://ncc-indonesia.com/2013/07/cereal-chocolate-chips-cookies/> . Diakses pada 21 Juli, 2013.

- Nurbaya, S. R. dan Estiasih, T. 2013. *Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning dalam Pembuatan Cookies*. J. Pgn dan Agroindustri, 1(1): 46-55.
- Octavia, J. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung mocaf dan Bubuk Daun Krokot (*Portulaca oleracea*, L.) terhadap Karakteristik Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Panggih. 2009. *Manfaat Ubi Singkong dan Daunnya*. Oktober 17, 2009. <http://www.wordpress.com/amp/s/>
- Paramawati R, 2016. *Khasiat Ajaib Daun Avokad*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Piliang, W. G., dan S. Djojosoebagio. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. Edisi Kedua. Jakarta : UI Press.
- Prasetyowati, Pratiwi, R., dan Tris, F. 2010. *Pengambilan Minyak Biji Alpukat (Persea Americana Mill) dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal Teknik Kimia, No. 2, Vol. 17
- Pulungan, R. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Cookies Yang Dihasilkan*. [Skripsi]. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Rastini, E., E., Faidliyah, N., M., Auwallina, P., R., B. 2017. *Pemanfaatan Sumber Omega-9 Dari Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Dalam Pembuatan Keripik Simulasi*. Teknik Mesin, Institut Teknologi Nasional. Malang
- Risyad, A., Permadani, R. L., dan Siswarni, M. Z. 2016. *Ekstraksi minyak dari biji alpukat (Persea americana Mill.) menggunakan pelarut N-Heptana*. J. Teknik Kimia. 5 (1): 34-39.
- Rosida, T., Susilowati dan Manggarani, A.D. 2014. *Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa*. Jurnal Rekapangan 8(1):104-116.
- Sadeli, R., A. 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan Dengan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) Ekstak Bromelain Buah Nanas (Ananas comosus (L.) Merr.)*. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma.
- Saifudin, A. 2014. *Senyawa Alam Metabolit Sekunder*. Deepublish. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung MOCAF Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta. 118 hal.
- Saputra, H.P., Basito, dan Nurhartadi, E. 2014. *Pengaruh Penggunaan Tepung Koro Benguk (Mucuna Pruriens) Dan Tepung mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik*,

Kimia, Dan Sensori Cookies. Jurnal Teknosains pangan vol 3 no 1:115-123

- Sarinastiti, N. 2018. *Perbandingan Efektivitas Ekstrak Daun dan Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri Escheria coli dan Staphylococcus aureus Secara In vitro*. [Skripsi]. Fakultas tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Sayuti,K., dan Yenrina,R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas Universitas Press. Padang
- Sepadan, A. 2014. *Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol 96% Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Terhadap Larva Artemia salina Leach dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT)*. Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Septiaji,R., L., Karyantina, M., dan Suhartatik, N . 2017. *Karakteristik Kimia dan Sensori Cookies Jahe (Zingiber Offcinale Roscoe) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana mill.)*.
- Setyaningsih, D.A., Apriyanto, dan Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press. Hal 180.
- Sitoresmi, M., A. 2012. *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*. Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah : Surakarta.
- [SNI] 2973:2011. 2011. *Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasi Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Soraya, N. 2013. *Mengenal Produk Pangan Dari Minyak Sawit*. IPB. Bogor . hal. 110.
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta: Food Review.
- Sudarmadji, S.B., Bambang, H., dan Suhardi .1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty b Yogyakarta dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi .Universitas Gajah Mada. Yogyakarta
- Sukaryo dan Subekti,S. 2017. *Bioetanol Dari Limbah Biji Alpokat Di Kabupaten Semarang*. Neo Teknika: Jurnal Ilmiah Teknologi .vol 3 no 1 hal 1049.
- Sunusmo, A. R. 2018. *Uji Efektivitas Antikolesterol Ekstrak Biji Alpukat Pada Tikus Jantan Galur Wistar Secara Invivo Beserta Skrining Fitokimia*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Ulfiati dan Herbi,T. 2010. *Pembuatan Biodiesel dari Biji Alpukat dengan Proses Transesterifikasi*. Fakultas Teknologi Industri : UPN “Veteran” Jawa Timur.
- Vinarova, L., Vinarov, Z., Atanasov, V., Pantcheva, I., Tcholakova, S., Denkova, N., and Stoyanov, S. 2015. *Lowering of cholesterol bioaccessibility and serum concentrations by saponins: in vitro and in vivo studies*. Food Funct. 6:501–512.
- Wahyuni, D., Sudiastuti, dan Sudrajat. 2017. *Pengaruh Air Rebusan Biji Alpukat (Persea americana L.) Terhadap Kadar Gula Darah Mencit (Mus musculus Mill.) Diabetesi Yang Diberi Diet Beras Warna. BIOPROSPEK: Jurnal Ilmiah Biologi*, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 49-53,. ISSN 2615-5435.
- Widyastuti, Y. E. dan Paimin F. B. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Indonesia.
- Wijayanti, I. 2015. *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wilderjans, E., Pareyt, B., Goesaert, H., Brijs, K., dan Delcour, J.A.. 2008. *The role of gluten in a pound cakesystem : a model approach based on gluten-starch blends*. Journal of Food Chemistry.110:909-915.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami*. Pustaka Radja. Surabaya.
- 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. Vol 5 no 4.
- Wulandari, M. dan Handarsari, E. 2010. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan dan Gizi 01(02)
- Yudiandani, A., Efendi, R., dan Ibrahim, A. 2016. *The Utilization Avocado Seed (Persea americana Mill.) For Making Edible Films*. Jom FAPERTA Vol. 3 No. 2.
- Yuniarti,T. 2008 . *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*, Cetakan Pertama MedPress, Yogyakarta.
- Zuhrotun, A. 2007. *Aktivitas Anti Diabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Bentuk Bulat*. Universitas Padjadjaran Fakultas Farmasi. Jatinangor.

Zulhida, R. dan Tambunan, H., S.2013. *Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) sebagai Bahan Pembuat Pati*. Jurnal Agrium, volume 18 no

2

