

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizah, A. 2004. Sensitivitas *Salmonella typhimurium* Terhadap Ekstrak Daun *Psidium guajava* L. *Jurnal Bioscientiae*. 1(1): 31-38.
- Almatsier, Sunita. 2006. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, T. 2017. Antioksidan Alami. CV. Rumah Kayu Pustaka Utama. Padang. 86 hal.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Assosiation of Official Analytical.Inc. Washington D.C. 185-189 hal.
- Arya, V., Thakur, N., and Kashyap, C.P. 2012. Preliminary Phytochemical Analysis of the Extracts of *Psidium* Leaves. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 1(1): 2278-4136.
- Astawan, M. 2009. *Ensiklopedia Gizi Pangan Untuk Keluarga*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ayuni, R. 2012. *Khasiat Selangit Daun-Daun Ajaib Tumpas Beragam Penyakit*. Alaska. Yogyakarta. 130 hal.
- Bambang, C. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Perkarangan dan Perkebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- BPS. 2017. Impor Terigu Tahun 2017. Badan Pusat Statistik. <http://www.bps.go.id> [diakses 20 Januari 2021].
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-2973-2011. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Chen, H.-Y., and Yen, G.-C. 2007. Antioxidant activity and free radicalscavenging capacity of extracts from guava (*Psidium guajava* L.) leaves. *Food Chemistry* 101(2): 686–694.
- Dalimartha, S. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat di Indonesia*. Trubus Agriwidya. Jakarta. 73 hal.

- Damongilala L.J. 2009. Kadar Air Dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (Hemirhampus Sp.) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains*. 9(2): 190-198.
- Departemen Kesehatan. 1989. *Vademakum Bahan Obat Alami*. Dirjen POM.
- Dewi, N.W.O.A.C., Puspawati, N.M., Swantara, I.M.D., Asih, I.A.R.A., Rita, W.S. 2014. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid ekstrak etanol biji terong belanda (*Solanum betaceum*, syn) dalam menghambat reaksi peroksidasi lemak pada plasma darah tikus wistar. *Cakra Kimia Indonesia*. 2(1): 7-16.
- Dusun, C.C., Suhartati, G.S., Jean, T.D. 2017. Kandungan Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Teh Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian FP UNSRAT*. 1(7).
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum*, L.) Terhadap Kualitas Cookies. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 307 hal.
- Faridah, A pada K.S Yulastri dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilod 3 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- 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.
- Feller U, Anders I, Mae T (2008). Rubiscolytics: fate of Rubisco after its enzymatic function in a cell is terminated. *Journal of Experimental Botany*. 59(7). 1615-1624.
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.

- Hanafi, A. 1999. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Proses Pembuatan *Cookies* yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. [Skripsi]. FATETA-IPB. Bogor.
- He, Q., dan Venant, N., 2004, Antioxidant Power of Phytochemicals From *Psidium guajava* Leaf. *Journal of Zhejiang University Science*. 5(6): 676-683.
- Herawati, H. 2010. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1): 2011.
- Hersoelistyorini, W., S.S. Dewi dan A.C. Kumoro. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. Di dalam : *Diseminasi Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat untuk Meningkatkan Kualitas Pendidikan*. Prosiding Bidang Teknik dan Rekayasa The 2nd University Research Colloquium. Semarang 29 Agustus 2015. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- 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.
- Kadri, A. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Tepung Biji Ketapang (*Terminalia catappa*, L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Kandar, A. 2008. *Kadar Vitamin C*. Sunda Kelapa Pustaka. Jakarta.
- Koswara. 2013. *Teknologi Modifikasi Pati*. SEAFast Center. Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Kurniawati, A. 2006. *Formulasi Gel Antioksidan Daun Jambu Biji (Psidium guajava L) dengan Menggunakan Aquapec HV-505*. Jurusan Farmasi FMIPA Universitas Padjajaran. Bandung.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. 43-45 hal.

- Lai, K. M., Y. S. Chuang, Y. C. Chou, Y. C. Hsu, Y. C. Cheng, C. Y. Shi, H. Y. Chi and K. C. Hsu. 2010. Change in physicochemical properties of egg white and yolk protein from duck shell eggs due to hydrostatic pressure treatment. *Poultry Science* 89 : 729 – 737.
- Lin J.H., H. Singh, Y. T. Chang, dan Y. H. Chang. 2011. Factor Analysis of The Functional Properties of Rice Flour From Mutant Genotypes. *Journal Food Chemistry*. 126: 1108-1114.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. *Agriteknologi*. 1 (1): 130-138.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chichester Publisher.
- Martoyo, Y.P., D. R. Haryadi, dan P.W. Rahayu. 2014. Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan di Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 16(2). : 113-124.
- Maryati, Jusmawati. dan Karmila, M. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Sebagai Alternatif Pengawet Telur Ayam Ras. *Jurnal Nalar*. 1(7): 320.
- Matz, S. A. 1978. *Cookies and Crackers*. Ellis Horwood Limited. United Kingdom. Chichester Publisher.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Musalam, Y. 2001. *Pemanfaatan Saponin Biji Teh Pembasmi Hama Udang*. Pusat Penelitian Perkebunan Gembung. Bandung.
- Ningrum, R.A. 2013. *Pemanfaatan Tumbuhan Jambu biji Sebagai Obat Tradisional*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Nurshofa, W.Q. 2018. Formulasi Minuman Jeli Sumber Antioksidan Berbasis Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Varietas Kristal dan Merah. [Skripsi]. Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Normasari, Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Substitusi Terigu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Hijau Dan Prediksi Umur Simpan *Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Oktavia, N. 2020. Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik *Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Parimin, 2005. *Jambu Biji, Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwiyatno, Hariyadi. 2006. *Jambu Biji, 'Gudang' Vitamin C*. ITB. Bandung.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. CV Andi Offset. Yogyakarta
- 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. Yogyakarta.
- Salim, E. 2011. *Mengolah Ubi kayu (*Manihot utilisima*) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sarkar, S., Mondal, M., Ghosh, P., Saha, M., dan Chatterjee, S. 2020. Quantification of Total Protein Content from Some Traditionally Used Edible Plant Leaves : A Comparative Study. *Journal of Medicinal Plants Studies*. 8(4) : 166-170.
- Savitri, E.S. 2008. *Rahasia Tumbuhan Berkhasiat Obat Perspektif Islam*. UIN Press. Malang.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas Universitas Press. Padang.
- Seprita. 2012. Pengaruh Penambahan Kecambah Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonobulus, L.*) Terhadap Mutu Biskuit Berbahan Campuran Tepung Pisang dan Terigu. [Skripsi] : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Shravya, K., Renu, R., dan Maloo, S. 2018. Effect of Different Drying Techniques on Quality Parameters of Guava Leaves Powder. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 3(6): 145-150.
- 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.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan *Baking Powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Subagio, A. 2008. *Prosedur Operasi Standart Produksi MOCAL Berbasis Klaster. Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok*. IPB. Bogor.
- Subagyo. 2006. *Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Jakarta. Food Review.
- Subramani, S, and Casimir C. Akoh. 2002. Flavonoids and antioxidant activity of Georgia grown *Vidalia* onions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 50 (19): 5338-5342.
- Sudarmadji, Slamet. Bambang Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta
- Susilorini, Tri Eko dan Manik Eirry Sawitri. 2006. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya. Depok. 83 hal.
- Syuhada, D. M. 2010. Pembuatan Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) dengan Fermentasi Spontan (Kajian Penggantian Air Selama Perendaman dan Lama Proses Fermentasi). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Taiz, L. and Zeiger. E. 2002. *Plant Physiology* (3rd Edition). Sinauer Associates, Inc. Publishers. Sunderland Massachusetts.
- Thomas, L.A.T., Anitha, T., Lasyaja, A.B., Suganya, M., Gayathri, P. Chithra, S. 2017. Biochemical and mineral analysis of the undervalued leaves—

Psidium guajava L. *International Journal of Advanced Science and Research*. 2: 16–21.

Wenny, A., & Fitri. (2015). Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur Pada Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3): 1050-1061.

Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarsih H. 2007. *Antioksidan Alami & Radikal bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Wulandari, M. dan Handarsari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 01 (02).

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang.

Yenrina, R., Yuliana dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

Yuniar, E, T. Widiantara 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 (Tepung Mocaf, Tapioka, dan Maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4): 697-703.

Yuwono, S. S., Waziroh, E, dan Putri, W. D. R. 2017. *Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

