

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2004. *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering*. Penerbit PT. Penebar Swadaya, Cetakan Keempat, Jakarta, Halaman 1,16,66
- Afrianti, L. H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta, Bandung.
- Almatsier, 2010. *Kandungan Buah Alpukat*. Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC. USA: Assosiation Official Analysis Chemist.
- Arukwe U., D.S. Amadi., M.K.C. Duru., F.M. Agomuo., A. Adindu., P.C. Odika., K.C. Lele., L. Egejuru., & J. Anudike. (2012). *Chemical Composition of Persea Americana*. Journal Pionir LPPM Universitas Asahan Vol. 7 N0.1 Januari 2021 19 leaf, fruit dan seed. IJRRAS, 11, 346–349.
- Bagheri, H., Kashaninejad, M., Ziaiiifar, A., M., & Aalami, M. (2018). *Textural, color and sensory attributes of peanut kernels as affected by infrared roasting method*. Information Processing in Agriculture, 6(2019), 255-264.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont.
- Chetschik, I., Granvogl, M., & Schieberle, P. (2010). *Quantitation of key peanut aroma compounds in raw peanuts and pan roasted peanut meal. Aroma reconstitution and comparison with commercial peanut products*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58(20), 11018-11026.
- Cibro, M.A, 2008. *Respon Beberapa Varietas Kacang Tanah (Arachis hypogaea) Terhadap Penambahan Mikoriza pada Berbagai Cara Pengolahan Tanah*. Tesis. Program Studi Agronomi, Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara, Medan. Hal. 80-98
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Gita, D. L., & Suari, R. (2021). *Karakteristik cookies berbasis tepung terigu yang disubstitusi tepung biji nangka dimodifikasi secara enzimatis*. Journal of Agritechnology and Food Processing, 1(1), 1- 13.
- Direktorat Gizi. 2015. *Komposisi Kimia Kacang Tanah*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Ejiofor, Ezeagu, Ayoola dan Umera. 2018. *Determination of Chemical Compositon of Avocado (Persea Americana) Seed*.
- Erfiza Novia Mehra, Ryan Moulana, Desy Wulandari, Satriana, Muhammad Dani Supardan. 2016. *Pengaruh Rasio Biji terhadap Pelarut dan Waktu Ekstraksi terhadap Yield dan Kualitas Minyak Biji Alpukat*. Jurusan

Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.

- Fajriarningsih, H. 2013. *Pengaruh penggunaan komposit tepung kentang (Solanum tuberosum L) terhadap kualitas cookies*. Food Science and Culinary Education Journal. 2 (1) : 36-44.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A. and Yusuf, L., 2008. Patiseri Jilid 3. Jakarta: Depdiknas.
- Fitriani, L. and Sadimantara, M.S., *Kajian Pengembangan Produk Cookies Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Fermentasi Dengan Substitusi Bubuk Kakao (Theobroma Cacao) Untuk Menghasilkan Produk Cookies*. 2020. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 5(2).
- Gama, A. P. dan Adhikari, K. (2019). *Sensory characterization of dominant malawi peanut varieties after roasting*. Journal of Food Science, 84(6), 1554-1562.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. J. Agroteknologi. 7 (2) : 120-128.
- Habsari, R. 2010. *Cookies Fans Bekukan Sekarang-Panggang Nanti*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hadiperмата M., R Rachmat., & Widaningrum. (2006). *Pengaruh Suhu Pengeringan pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (Volvariella volvaceae)*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Hasil Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Hariana, A. 2004. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Penebar Swadaya : Depok.
- Hermayanti, Yeni, Eli Gusti. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. SMAK 3 Padang. Padang.
- Henry, Leonia Ndesiamoo., Mtaita, Upendo Yonnah dan Kimaro, Chaterine Clemence. 2015. *Nutritional Efficacy of Avocado Seeds*. Global Journal of Food Science and Technology. 3 (5) : 192-196.
- Hidayat, R.S., Napitupulu, R. M. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama*. Jakarta: AgriFlo Kaemba, Almawaty, Edy Suryanto, Christine F. Mamujaja. 2017. *Karakteristik Fisiki – Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (Arenga microcarpha) dan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poiret)*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 5 (1):1-8.
- 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.
- Jayanti, W.T., Nurwantoro, N. And Bintoro, V.P., 2017. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik Cookies* (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).

- Karina, N., 2021. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Biji Alpukat (Persea americana Mill.) terhadap Karakteristik Mutu Cookies yang Dihasilkan* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Lingga, Lanny. 2012. *Bebas Penyakit Asam Urat Tanpa Obat*. Jakarta : Argomedia Pustaka. 243- 245.
- Mahmud, M. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Gramedia, Jakarta
- Marlinda M., Sangi M.S. dan Muntu A.D., 2012, *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*, Jurnal MIPA UNSRAT, 1(1), 24-28.
- Megarani, S., 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake* (Doctoral dissertation, Universitas Binawan).
- Monica, F. 2006. *Pengaruh Pemberian Air Seduhan Serbuk Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar yang Diberi Beban Glukosa*. Skripsi. Diponegoro, Semarang.
- Muchtadi, T.R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 246 hal.
- Muin, R., D. Lestari dan T. W. Sari. 2014. *Pengaruh konsentrasi asam sulfat dan waktu fermentasi terhadap kadar bioetanol yang dihasilkan dari biji alpukat*. J. Teknik Kimia. 4 (20) : 1-7.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S. and Yusuf, M., 2016. *Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp.286-290. Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- 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 Fakultas Pertanian. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka cipta.
- Nur, R. 2018. *Pemanfaatan Tepung Kacang Tanah Sebagai Produk Variasi Janhagel Peanut With Chocolate Cookies (Hagelnut Cookies)*. Skripsi. Yogyakarta. Program Studi Teknik Boga. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Octavia, Jumi. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Bubuk Daun Krokot (Portulaca Oleracea, L.) Terhadap Karakteristik Cookies*. [Skripsi] Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Olaeta, J. A., M. Schwartz, P. Undurraga and S. Contreras. 2007. *Use of Hass Avocado (Persea americana mill.) Seed as a Processed Product. Proceedings VI World Avocado Congress (Actas VI Congreso Mundial del Aguacate)* 2007. ISBN No 978-956-17-0413-8.
- Özcan, M and S Seven. 2013. *Physical and chemical analysis and fatty acid composition of peanut, peanut oil and peanut butter from ÇOM and NC-7 cultivars.* *Grasas y Aceites* 54 (1): 12-18.
- Ozturk, S. and Cakmakci, S., 2006. The effect of antioxidants on butter in relation to storage temperature and duration. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 108(11), pp.951-959.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering.* Kawah Media: Jakarta Selatan.
- Pareyt, B., Wilderjans, E., Goesarert, H., Brijs, K., Delcour, J. A. 2008. *The role of gluten in a sugar-snap cookie system: A model approach based on gluten–starch blends.* *Journal of Cereal Science.* 48: 863–869.
- Prasetyowati., R. Pratiwi dan T. O. Fera. 2010. *Pengambilan minyak biji alpukat (Persea Americana Mill) dengan metode ekstraksi.* *J. Teknik Kimia.* 2 (17) : 16-24.
- Rachimoallah, H.M., D.A. Resti, A. Zibbeni, & I.W. Susila. 2009. *Production of Biodiesel through Transesterification of Avocado (Persea gratissima) Seed Oil Using Base Catalyst.* *J. Tek. Mesin,* 11: 85–90. <https://doi.org/10.9744/jtm.11.2.pp.85-90>.
- Ramadhan, H., Rezky, D. P., & Susiani, E. F. (2021). *Penetapan Kandungan Total FenolikFlavonoid pada Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Kasturi (Mangifera casturi K.).* *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia,* 8(1), 58-67.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan.* Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Rebecca, S. S. 2003. *Pembuatan Biskuit untuk Makanan Sapihan dari Tepung Garut (Maranta arundinaceae L.)* [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Respati, E., Hasanah, L., Wahyuningsih, S., Sehusman, Manurung, M., Supriyati, Y. & Rinawati (2013) *Kacang tanah.* *Buletin Konsumsi Pangan Pusdatin,* 4 (1), 6–15.
- Risyad, A., R. L. Permadani dan M. Z. Siswarni. 2016. *Ekstraksi minyak dari biji alpukat (Persea americana Mill) menggunakan pelarut N-Heptana.* *J. Teknik Kimia.* 5 (1) : 34-39.
- Rohdiana, D., 2001, *Radical Scavengers Activity of Tea Polyphenol,* *Majalah Farmasi Indonesia,* 12(1) : 53 – 58.
- Rosida., T. Susilowati dan A. D. Manggarani. 2014. *Kajian kualitas cookies ampas kelapa.* *J. Rekapangan.* 8 (1) : 104-116.

- Rukmi, A. 2011. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Biskuit Yang Diperkaya Dengan Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max)*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. 89 hal.
- Sepadana, Akbar. 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. Jakarta
- Septiaji R L, Karyatina M, Suhartatik N. 2017. *Karakteristik Kimia Dan Sensori Cookies Jahe (Zingiber Officinale Roscoe) Dengan Variasi Penambahan Tepung Biji Alpukat (Persea Americana mill)*.
- Simamora, A. S. K. Y., I. Suhaidi dan E. Yusraini. 2014. *Pengaruh lama pengeringan kentang dan perbandingan tepung terigu dan tepung kentang terhadap mutu cookies kentang*. J. Rekayasa Pangan dan Pert. 2 (3) : 1-10.
- 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.
- Sompie, F.N., Leke, J.R., Laihad, J. and Tangkau, L., 2021, June. Peranan Tepung Kacang Tanah (Peanut Meal) Sebagai Pakan Ayam Petelur. In *Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (Stap) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman* (Vol. 8, pp. 322-327).
- Song, Y. dan Barlow, P.J. 2004. *Antioxidant Activity and Phenolic Content of Selected Fruit Seeds*. *Food Chem.* 88(3):411-417.
- Suarti, B., E. Ardyanto, and M.D. Masyhura. 2015. *Penambahan tepung daun kelor dan lama pemanggangan terhadap mutu biskuit dari MOCAF (Modified Cassava Flour)*. *Agrium* 19: 238-248.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaiman, Hikma. 2013. *Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojompi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Vitahealth. 2007. *Asam Urat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuni, S., 2009. *Uji Kadar Protein dan Lemak pada Keju Kedelai dengan Perbandingan Inokulum Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus Lactis yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta Perpustakaan).
- Wang, M.L., Grusak, M.A., Chen, C.Y., Tonniss, B., Barkley, N.A., Evans, S., Pinnow, D., Davis, J., Phillips, R.D., Holbrook, C.C. & Pederson, G.A. (2016) *Seed protein percentage and mineral concentration variability and*

*their correlation with other seed quality traits in the U.S. peanut mini-core collection.* Peanut Science, 43 (2), 119–125.

Wijayanti, Y. R. 2007. *Substitusi Tepung Gandum (Triticum aestivum) Dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) Pada Pembuatan Roti Tawar.* UGM. Yogyakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production.* Applied Science Publishers, Ltd. London.

Witono., Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami.* Pustaka Radja. Surabaya. Hal 17.

Winarti, S dan Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah.* Surabaya: Trubus Agrisarana. 48 hal.

Wulandari, F.K. 2016. *Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun.* Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 5(4).

Zai, K., Sidabalok, I. and Asnurita, A., 2021. *Karakteristik Mutu Flakes Dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Tepung Terigu.* JURNAL PIONIR, 7(1).

Zuhrotun, A. (2007). *Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea americana mill.) Bentuk Bulat (Skripsi, Universitas Padjajaran Jatinangor).*

Zulhida Rahmi, Hery Sugiarto Tambunan. 2013. *Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati.* Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian UMSU. Medan.