

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1999. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Gaithersburg (US).
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Gaithersburg (US).
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2011. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Gaithersburg (US).
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 2012. *Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Gaithersburg (US).
- Adeyeye, S. A. O., Adebayo O., dan Omoniyi S. A. 2017. *Quality and Sensory Properties of Maize Flour Cookies Enriched with Soy Protein Isolate*. *Cogent Food and Agriculture* 3: 1-11.
- Agustina, N., Sri W., Warji, dan Tamrin. 2013. Pengaruh Suhu Perendaman Terhadap Koefisien Difusi dan Sifat Fisik Kacang Merah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1): 35- 42
- Ajibola, C. F., Victoria O. O., dan Olakunle S. A. 2015. *Physicochemical and Antioxidant Properties of Whole Wheat Biscuits Incorporated with Moringa Oleifera Leaves and Cocoa Powder*. *Journal of Scientific Research and Report* 7(3):195–206.
- Almatsier, S. 2013. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amanu, F. N. dan Wahono H. S. 2014. Pembuatan tepung *Mocaf* di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 161-169.
- Anggraeni, A. A., Titin H. W., H., dan Sri P. 2018. Pengaruh Hidrokoloid Pada Karakteristik Sensoris Kue Kering Non-Gandum. *Home Economics Journal* 1(1): 9-16.
- Arif, D.A., Wisnu C., dan Adinda S.F. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal* 5(3):180-189.
- Arsyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung *Mocaf* Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitas* 3(3): 52-61.
- Astuti, S., Suharyono A. S., dan Aisah A. 2018. Sifat Fisik dan Sensori Flakes Pati Garut dan Kacang Merah Dengan Penambahan Tiwul Singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 8(2): 1–12.

- Asyhari, M.H., Nurheni S. P., dan Didah N. F. 2018. Karakteristik Kimia Konjugat Isolat Protein Kedelai-Laktosa Yang Berpotensi Dalam Penurunan Alergenisitas. Abstrak. *J. Teknologi dan Industri Pangan* 29(1): 39-48.
- Atthamid, N.F.U., Muhammad Y., Sri I., Mahyati L., dan Akhmad R. 2020. Kopigmentasi Antosianin dan Polifenol dari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Menggunakan Na-Kaseinat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 5(2):2760-2771.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 2973:2011 Tentang Biskuit. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-7622-2011 Tentang Tepung Mocaf. Jakarta.
- Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. 2015. Vima 2: Varietas Baru Kacang Hijau, Alternatif Untuk Mengatasi Lahan Bera. Malang.
- Butt, M. S., dan Rizwana B. 2010. *Nutritional and Functional Properties of Some Promising Legumes Protein Isolates*. *Pakistan Journal of Nutrition* 9(4): 373– 379.
- Departemen Pertanian RI. 2010. Seputar Telur: Makanan Bergizi. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Gautron, J., Sophie R.G., Yves N., Mann K., Righetti P.G. 2011. *Use Of High-Throughput Technology to Identify New Egg Components*. *Woodhead Publ Ltd* 1: 133–150.
- Gusmawan, R.A., Tri W.A., dan Akhmad S.F. 2020. Efek Penambahan *Bio-Calcium Powder* Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 2(2): 22-30.
- Handayani, N. A., Santosa H., dan Kusumayanti H. 2014. Fortifikasi Inorganik Zink pada Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Baku Bubur Bayi Instan. *Reaktor* 15(2): 111-116.
- Hersoelistyorini, W., Sri S. D., dan Andri C. K. (2015). “Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*) Dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Coloquium*: 10-17.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ*. Gaithersburg, Maryland.
- Idora, M., Agustono P., Ahmad A. 2017. Pengaruh Kombinasi Tepung Bekatul dan Tepung Menir C4 Terhadap Beberapa Komponen Mutu *Cookies*. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)* 3(2): 207–216.
- Imawan, M. L., Baskara K. A., dan Siswanti. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*),

- Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12(1): 18-28.
- Jan, R., Dharmesh C. S., dan Sukhcharn S. 2016. *Physico-Chemical, Textural, Sensory and Antioxidant Characteristics of Gluten-Free Cookies Made from Raw and Germinated Chenopodium (Chenopodium album) Flour*. *LWT Food Science and Technology* 71(C):281–287.
- Kaemba. A., Edi S., dan Christine F. M. 2017. Karakteristik Fisiko-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.
- Kemendes Kesehatan RI. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kristanti, D., Woro S., Ainia H. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf dengan Penambahan Tepung Tempe. *BIOPROPAL Industri* 11(1): 1-8.
- Kurniasari, I., Feri K., dan Slamet B. 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan Dan Konjak. *Agritech* 40 (1): 64-73.
- Kusumaningrum, I., Mira S., dan Leni S. R. 2016. Pemanfaatan Ampas Sari Kacang Hijau Sebagai Serat Pada Pembuatan Brownies Berbahan Dasar Tepung Mocaf. *ARGIPA* 1(1): 51-62.
- Lai, K. M., Chuang, Y., Chou Y., Hsu Y., Cheng Y., Shi Y., Chi H., dan Hsu K. 2010. *Change in Physicochemical Properties of Egg White and Yolk Protein from Duck Shell Eggs Due to Hydrostatic Pressure Treatment*. *Poultry Science* 89(4): 729 – 737.
- Mahirdini, S., dan Diana N. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia* 5(1): 42-49.
- Marissa, D. 2010. Formulasi *Cookies* Jagung dna Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Martin, K. Dolezelova J., Bohuslava T., dan Vaclav T. 2019. *Texture Analyses of Snack - Type Products Made from Coloured Wheat*. Administrasi Hewan dan Makanan Negara Republik Slovakia Kedokteran Hewan dan Farmasi: Kosice.
- Maryam, S. 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4(2): 639-646.

- Meilgaard, M.C., Civille G. V., and Carr B. T. 2016. *Sensory Evaluation Techniques*. 5th ed. Boca Raton: CRC Press.
- Mervina, Kusharto C.M., dan Marliyanti S.A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 23(1): 9-16.
- Muchtadi, Tien R., dan Ayustaingwarno F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muhandri, T., Disty S., Subarna., Sutrisno K., dan Dase H. 2018. *Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar*. *Jurnal Mutu Pangan* 5(1):43-49.
- Mustakim, M. 2016. *Budidaya Kacang Hijau Secara Insentif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Mutmainna, Nena. 2013. *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Nisa, J., Adevia M.C., Kharisma A.L., Kiki R.A., dan Tri A. 2020. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Sumber Zat Besi dalam Upaya Pencegahan Anemia Prakonsepsi. *Jurnal Surya Masyarakat* 3(1): 42-47.
- Novita N., Nurhaeni, Prismawiryanti, dan Rahman R. 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia* 6(1): 23-33.
- Nurani, S. 2013. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku *Cookies* (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 50-58.
- Oksuz, T., Barcin K. B., dan Fatih Y. 2016. *Sensory and Textural Evaluation of Gluten-Free Biscuits Containing Buckwheat Flour*. *Cogent Food and Agriculture* 2(1): 1–7.
- Oktasari T, Suparmi, Rahman K. 2015. *Manufacture Isolates Protein of Carp (Osphronemus gouramy) With Different pH Methods*. *Jurnal Online Mahasiswa* 2(2): 1-12.
- Oktaviana, A. S., Wikanastri H., dan Nurhidajah N. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7(2): 72–81.
- Olua, O., Onwuzuruike, and Nwankpa. 2020. *The Effect of Different Processing Treatment On the Proximate Composition and Functional Properties of Maize-Mung Bean Composite Flours*. *Journal of Food Stability* 3(1): 12-26.
- Permadi, M. R., Huda O., dan Khafidurrohman A. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonic Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Sintech Journal* 2 (2): 98-107.

- Pramesti, R. D., Bambang D. D., dan Bhakti E. S. 2019. Pengaruh Penggunaan Bekatul Terhadap Kadar Protein, Kadar Air, Kadar Lemak, dan Sifat Organoleptik Nugget Belut (*Monopterus albus* Zuiew). *Jurnal Teknologi Pangan* 3(2): 253–258.
- Pratiwi, D., Prita D. S., dan Reza F. 2016. Potensi Kukis Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir), Tempe, dan Isolat Soy Protein Sebagai Snack PMT-AS. Universitas Esa Unggul.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *Journal of Nutrition and Health* 7(1):33-39.
- Putri, W.A.M. dan Fidelia D.A. 2018. Pengaruh Substitusi Isolat dan Konsentrat Portein Kedelai Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Sosis Daging Ayam. *Majalah Teknologi Agro Industri* 10(1): 25-32.
- Ratnawati, L., Desnilasari D., Kumalasari R., dan Surahman D.N. 2020. *Characterization of Modified Cassava Flour (Mocaf)-Based Biscuits Substituted with Soybean Flour at Varying Concentrations and Particle Sizes. Food Research* 4(3):645-651.
- Rebeaud, S.G., Alice J., Pierre Y. C., Cedric C., dan Danilo C. 2019. *A Multi-Parameter Approach for Apricot Texture Analysis. Agriculture* 9(73): 1-14.
- Riansyah, A., Agus S., dan Rodiana N. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech* 2(1): 53-68.
- Salim, E. 2011. Mengolah Ubi kayu (*Manihot utilisima*) Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Pengganti Terigu. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sari, P., Dini I.A., Lani G., Raden T.D.J., dan Aryati M. 2019. Asupan Zat Besi, Asam Folat, dan Vitamin C pada Remaja Putri di Daerah Jatinangor. *Jurnal Kesehatan Vokasional* 4(4): 169-175.
- Sari, Y.K. dan Annis C.A. 2017. Daya Terima, Kadar Protein dan Zat Besi Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kecambah Kedelai. *Media Gizi Indonesia* 12(1): 27-33.
- 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* 3(1): 115-123.
- Schutyser, M.A.I., Qiu J., Almeida-Rivera C., Khalloufi S., Van Dalen G., dan Benali M. 2015. *Porosity Predictions of Processed Food Materials using Experimental Data of Bulk Density and Volume Shrinkage. In Proceedings Eurodrying Conference.*

- 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.
- Sintia, N, A., dan Nugrahani A. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *E-journal Boga* 7(2):1-12.
- Suarti, B., E. Ardyanto, dan M.D. Masyhura. 2015. Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit dari *MOCAF (Modified Cassava Flour)*. *Agrium* 19: 238-248.
- Subagyo. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Jakarta: Food Review.
- Subandoro, R. H., Basito B., Windi A. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(4):68-74.
- Suhartono, M.T., Wangsa T.I., dan Debbie S.R. 2017. Protein: Serial Biokimia Mudah dan Menggugah. Jakarta: Grasindo.
- Sulistyaningsih, I. W., dan Tatik M. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Hijau Terhadap Kadar Kolestrol Total Pada Wanita Hiperkolesterolemia. *Journal of Nutrition College* 4(2): 154-161.
- Sumartini, Kurnia S.H., dan Apri M. 2020. *Brownies from Mangrove Fruit Flour: The Use of Variation of Flours as an Alternative to High Food Nutrition*. *Indonesian Food and Nutrition Progress* 17 (1): 16-22.
- Sunarti. 2017. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sutomo, Budi. 2012. Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajan Pasar. Jakarta: Serambi.
- Syarfaini, Fais S., Syamsul A., dan Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu sebagai Makanan Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. *Jurnal Al-Sihah : Public Health Science Journal* 9 (2): 138-152.
- Tanjung, Y. L. R. dan Joni K. 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1): 11-22.
- Utama, A.N. dan Gemala A. 2016. Substitusi Isolat Protein Kedelai Pada Daging Analog Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Journal of Nutrition College* 5 (4): 402-411.
- Wardani, D. dan Sujana D. 2020. *Analysis of Protein and Vitamin C Content in Black Soybean Tofu (Glycine Soja (L.) Merrill) Yellow and Soybean (Glycine Max (L.) Merrill) of Kjeldahl and Iodimetri Titration Method*. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari* 11 (1): 57-66.

- Widiantara, T., Dede Z.A., dan Eska Y. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal* 5(2): 146-153.
- Widyastuti, E., Ricca C., Teti E., dan Dian W.N. 2015. Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, dan Konsentrasi Kuning Telur. *Jurnal Teknologi Pertanian* 16 (1): 9-20.
- Wu, J., Wang H., Yang X., Wan J., Liu P., Xu Q., Tang Y., and Zhang X. 2012. *Dietary Fiber Production from Sweet Potato Residue by Solid State Fermentation Using the Edible and Medicinal Fungus Schizo-phylum Commune*. *Bioresouces* 7(3): 4022-4030.
- Yanuarti, A.R., Mudya D. A. 2016. Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu. Kementerian Perdagangan RI.
- Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa Serta Uji Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Indonesia.

