

DAFTAR PUSTAKA

- Abintiarsul, S. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri*, 2(1), 43-49.
- Adawiyah, D. R., Muhandri, T., Subarna, S., & Sugiyono¹, S. 2019. Pengaruh Fortifikasi Zat Besi Menggunakan Fe-Sulfat, Fe-Fumarat dan Na Fe EDTA Terhadap Kualitas Sensori Produk-Produk Olahan Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(2), 54-62. doi:10.29244/jmpi.2019.6.54.
- AOAC. 2011. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2005. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 1999. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 1995. "Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists". Washington: Benjamin Franklin Station.
- Arendt, E., & Bello, F. D. 2011. *Gluten-Free Cereal Products and Beverages*. Ireland. Academic Press.
- Apriani, R. N. R., & Arpah, M. Setyadjid. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang Dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor*, 2 (11).

- Auliana, R. 2018. Karakteristik Sensoris Dan Daya Terima Cookies Tepung Singkong Dengan Fortifikasi Zat Besi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 13(1).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2973-1992. *Cookies*. Jakarta. 1992.
- Butt, M.S., & Batool, R. 2010. Nutritional and Functional Properties of Some Promising Legumes Protein Isolates. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9, 373-379.
- Bettelheim, F. A., & Landesberg, J. M. 2013. *Laboratory experiments for introduction to general, organic and biochemistry*. Belmont, CA: Brooks/Cole.
- Callister, A., Gautney, J., Aguilar, C., Chan, J., & Aguilar, D. 2020. Effects of Indigenous Diet Iron Content and Location on Hemoglobin Levels of Ghanaians. *Nutrients*, 12(9), 2710. doi:10.3390/nu12092710.
- Ferdiansyah, M. K., & Affandi, A. R. 2017. Pengaruh Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia Cookies. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(1), 22. doi:10.26877/jiphp.v1i1.1355
- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. 2011. Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 49(2), 192–199. doi:10.1007/s13197-011-0277-4.
- Herawati, B. R., Suhartatik, N., & Widanti, Y. A. 2018. Cookies Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) – Mocas (Modified Cassava Flour) Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomun burmanni*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* 3, 1, 33-40.

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. 2018. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 73. doi:10.31764/agrotek.v5i1.271.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. 2016. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein Dan Kadar Serat Pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 18(1), 51-57.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik cookies mocaf dengan penambahan tepung tempe (*Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions*). *Biopropal Industri*, 11(1), 1. doi:10.36974/jbi.v11i1.5354.
- Kurniadi, M., Angwar, M., Miftakhussolihah, M., Affandi, D. R., & Khusnia, N. 2019. Karakteristik Cookies Dari Campuran Tepung Ubikayu Termodifikasi (Mocaf), Tempe, Telur, Kacang Hijau Dan Ikan Lele. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 30(1), 1. doi:10.28959/jdpi.v30i1.4096.
- Majzoobi, M., Ghiasi, F., Habibi, M., Hedayati, S., & Farahnaky, A. 2013. Influence Of Soy Protein Isolate On The Quality Of Batter and Sponge Cake. *Journal of Food Processing and Preservation*. ISSN : 1745-4549.
- Maeda, N., Yoshida, H., & Mizushina, Y. 2010. Spinach and Health. *Bioactive Foods in Promoting Health*, 393-405. doi:10.1016/b978-0-12-374628-3.00026-8.
- Mohsen, S. M., Fadel, H. H. M., Bekhit, M. A., Edris, A. E., & Ahmed, M. Y. S. (2009). *Effect of substitution of soy protein isolate on aroma volatiles, chemical composition and sensory quality of wheat cookies*. *International*

Journal of Food Science & Technology, 44(9), 1705–1712. doi:10.1111/j.1365-2621.2009.01978.x

- Musni, M. 2019. Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Anemia Pada Ibu Hamil Di Puskesmas Watampone. *Nursing Inside Community*, 1(1), 1-6. doi:10.35892/nic.v1i1.3.
- Muhandri, T., Septiani, D., Koswara, S., Hunaefi, S., & Undefined, D. 2018. Cookies Kaya Serat Pangan dengan Bahan Dasar Tepung Asia (Ampas) Ubi Jalar. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 43-49. ISSN 2355-5017.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & 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.
- Perdani, R. E., Hersoelistyorini, W. E., & Suyanto, A. E. 2018. Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Cookies Tersubstitusi Tepung Mocaf dan Tepung Kecambah Kacang Hijau Kukus. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2), 11-21.
- Permatasari, S. D., Melani, V., & Fadhillah, R. 2018. Studi Pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Jagung dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Alternatif Sarapan Rendah Kalori. *Repository Universitas Esa Unggul 2018*.
- Pratiwi, D., Swamilaksita, P. D., & Fadhillah, R. 2016. Potensi Cookies Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*), Tempe, Dan Isolat Soy Protein Sebagai Snack Pmt-As. *Repository Universitas Esa Unggul 2016*.
- Popov-Raljić, J., Mastilović, J., Lalić-Petronijević, J., Kevresan, Z., & Demin, M. 2013. Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. *Hemijaska Industrija*, 67(1), 123–134. doi:10.2298/hemind120327047p.

- Rai, S., Kaur, A., & Singh, B. 2011. Quality characteristics of gluten free *cookies* prepared from different flour combinations. *Journal of Food Science and Technology*, 51(4), 785–789. doi:10.1007/s13197-011-0547-1.
- Rahmat, M., Priawantiputri, W., & Pusparini, P. 2020. *Cookies* Bayam Dan Tepung Sorgum Kaya Akan Zat Besi Sebagai Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Dengan Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 12(2), 245-254.
- Rahmad, A. H. 2017. Pengaruh Asupan Protein dan Zat Besi (Fe) terhadap Kadar Hemoglobin pada Wanita Bekerja. *Jurnal Kesehatan*, 8(3), 321. doi:10.26630/jk.v8i3.509.
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., & Aisah, A. 2020. Daya Terima Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15. doi: 10.36565/jab.v9i1.151.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. 202). Karakteristik Sensori *Cookies* Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1-7.
- Rissa, Y. L., Tanjung, & Kusnadi, J. 2015. Biskuit Bebas Gluten Dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 11-22.
- Sandra, N., Yusuf, L., & Faridah, A. 2014. Analisis Kualitas *Cookies* Bayam. *E-Journal Home Economic and Tourism*, 5(1).
- Sarabhai, S., Indrani, D., Vijaykrishnaraj, M., Milind, Kumar, V. A., & Prabhasankar, P. 2014. Effect Of Protein Concentrates, Emulsifiers On Textural and Sensory Characteristics Of Gluten Free *Cookies* and Its Immunochemical Validation. *Journal of Food Science and Technology*. doi:10.1007/s13197-014-1432-5.

- SIG (Saraswanti Indo Genetech). 2011. Flowchart Metal and Mineral Analysis with ICP OES. Bogor: Saraswanti Indonesia Genetech Graha SIG.
- Sugiarso, Djarot, and Ferry R. Harisman. 2014. Pengaruh Waktu Penggilingan terhadap Kadar Zat Besi dalam Ampas Sari Kedelai Menggunakan Spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, vol. 3, no. 2, doi:10.12962/j23373520.v3i2.6737.
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1). doi:10.15408/jkv.v4i1.1047.
- Urade, R. (2011). Fortification of Bread with Soy Proteins to Normalize Serum Cholesterol and Triacylglycerol Levels. *Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention*, 417–427. doi:10.1016/b978-0-12-380886-8.10038-8
- Vatanparast, H., Islam, N., Shafiee, M., & Ramdath, D. D. 2020. Increasing Plant-Based Meat Alternatives and Decreasing Red and Processed Meat in the Diet Differentially Affect the Diet Quality and Nutrient Intakes of Canadians. *Nutrients*, 12(7), 2034. doi:10.3390/nu12072034.
- Yasinta, U., Dwiloka, B., & N. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). doi:10.17728/jatp.200.
- Yudhistira, B., Sari, T. R., & Affandi, D. R. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan Penambahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai Upaya Pemenuhan Defisiensi Zat Besi pada Anak-Anak. *Journal of Agro-based Industry*, 36(2), 83-95.

Wahjuningsih, S.B. 2012. Kajian Lama Fermentasi Ubi Kayu pada Pembuatan Biang untuk Mempercepat Proses Produksi Tepung Mokal. Prosiding Seminar Nasional: Peran Teknologi untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan dan Peningkatan Perekonomian Bangsa ,ISBN : 978 – 979 – 18768 – 2 – 7 Hal. 25 – 33. Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Yogyakarta.

Waisnawi, G., Yusasrini, N. L. A., & Ina, P. T. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*) Terhadap Karakteristik Cookies. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1).

