

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, A. R. 2014. Influence of chemical properties of wheat-lupine flour blends on cake quality. *American Journal of Food Science and Technology*, 2(2), 67-75.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Alcantara, M., Hurtada, A., dan Dizon, I. 2013. The nutritional value and phytochemical components of taro [*Colocasia esculenta* (L.) Schott] powder and its selected processed foods. *Nutrition & Food Sciences*.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Ariani, L. N., Estiasih, T., dan Martati, E. 2017. Karakteristik sifat fisiko kimia ubi kayu berbasis kadar sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), 119-128.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., dan Saragih, A. M. 2015. Evaluasi mutu protein tepung tempe dan tepung kedelai rebus pada tikus percobaan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 11-17.
- Aziah, A. A., Noor, A. Y., dan Ho, L. H. 2012. Physicochemical and organoleptic properties of cookies incorporated with legume flour. *International Food Research Journal*, 19(4).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2013. Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_13_Tahun_2016_tentang_Klaim_pada_Label_dan_Iklan_Pangan_Olahan.pdf. Diakses pada tanggal 7 Januari 2022.
- Barak, S., Mudgil, D., dan Khatkar, B. S. 2013. Effect of composition of gluten proteins and dough rheological properties on the cookie-making quality. *British Food Journal*.
- Bastian, F., Ishak, E., Tawali, A. B., dan Bilang, M. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Bolarinwa, I. F., Lim, P. T., dan Muhammad, K. 2019. Quality of gluten-free cookies from germinated brown rice flour. *Food Research*, 3(3), 199-207.

- Budijanto, S dan Yulianti. 2013. Study of preparation sorghum flour and application for analogues rice production. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3).
- Brites, L. T. G. F., Ortolan, F., SILVA, D. W. D., Bueno, F. R., Rocha, T. D. S., Chang, Y. K., dan Steel, C. J. 2018. Gluten-free cookies elaborated with buckwheat flour, millet flour and chia seeds. *Food Science and Technology*, 39, 458-466.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2018. Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2018). Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Chauhan, D., Kumar, K., Kumar, S., dan Kumar, H. 2018. Effect of incorporation of oat flour on nutritional and organoleptic characteristics of bread and noodles. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 6(1), 148-156.
- Damayanti, S., Bintoro, V. P., dan Setiani, B. E. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 9(3), 180-186.
- Dereje, B., Girma, A., Mamo, D., dan Chalchisa, T. 2020. Functional properties of sweet potato flour and its role in product development: a review. *International Journal of Food Properties*, 23(1), 1639-1662.
- Duta, D. E., dan Culetu, A. 2015. Evaluation of rheological, physicochemical, thermal, mechanical and sensory properties of oat-based gluten free cookies. *Journal of Food Engineering*, 162, 1-8.
- Duta, D. E., Culetu, A., dan Mohan, G. 2018. Reutilization of cereal processing by-products in bread making. In *Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products* (pp. 279-317). Woodhead Publishing.
- Engko, S. P., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2021. Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Singkong (Manihot Utilissima), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(1), 15-26.
- Erni, N., Kadirman, K., dan Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- Freire, R. H., Fernandes, L. R., Silva, R. B., Coelho, B. S. L., De Araújo, L. P. T., Ribeiro, L. S. dan Alvarez-Leite, J. I. 2016. Wheat gluten intake increases weight gain and adiposity associated with reduced thermogenesis and

energy expenditure in an animal model of obesity. *International Journal of Obesity*, 40(3), 479-486.

- Haliza, W., Kailaku, S. I., dan Yuliani, S. 2012. Penggunaan Mixture Response Surface Methodology Pada Optimasi Formula Brownies Berbasis Tepung Talas Banten (*Xanthosoma Undipes* K. Koch) Sebagai Alternatif Pangan Sumber Serat.
- Hardiyanti, H., Kadirman, K., dan Rais, M. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 123-128.
- Hassan, Z. H. 2014. Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93-107.
- Herawati, D., Simanjuntak, F., Syamsir, E., Lioe, H. N., dan Briawan, D. 2015. Physicochemical properties of sweet potato cookies fortified with some nutrients. *International Food Research Journal*, 22(2).
- Hernandez-Chavez, J. F., Guemes-Vera, N., Olguin-Pacheco, M., Osorio-Diaz, P., Bello-Perez, L. A., dan Totosa-Sanchez, A. 2019. Effect of lupin flour incorporation on the mechanical properties of corn flour tortillas. *Food Science and Technology*, 39, 704-710.
- Huang, L., Huang, Z., Zhang, Y., Zhou, S., Hu, W., dan Dong, M. 2019. Impact of tempeh flour on the rheology of wheat flour dough and bread staling. *Food Science and Technology*, 111, 694-702.
- 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*, 10(2), 83-93.
- Izza, N. K., Hamidah, N., dan Setyaningrum, Y. I. 2019. Kadar Lemak dan Air Pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106-114.
- Jacob, J., dan Leelavathi, K. 2007. Effect of fat-type on cookie dough and cookie quality. *Journal of food Engineering*, 79(1), 299-305.
- [Kementan] Kementerian Pertanian. 2020. Statistik Konsumsi Pangan. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Khalil, A. W., Ali, J., Masood, T., Arif, M., Parvez, M., dan Hassan, S. 2015. Effect of oat bran on the quality of enriched high fiber biscuits. *World Journal of Dairy and Food Science*, 10, 68-73.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., dan 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), 1-8.
- Kusumasari, S., Eris, F. R., Mulyati, S., dan Pamela, V. Y. 2019. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng Sebagai Pangan Khas Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 11(2), 227-234.
- Kweon, M., Slade, L., Levine, H., dan Gannon, D. 2014. Cookie-versus cracker-baking—what's the difference? Flour functionality requirements explored by src and alveography. *Critical reviews in food science and nutrition*, 54(1), 115-138.
- Lopulalan, C. G., Mailoa, M., dan Pelu, H. 2016. Analisa Sifat Kimia dan Fisik Modified Cassava Flour (Mocaf)(Varietas Lokal Sangkola) Asal Desa Waai, Maluku Tengah. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 7-12.
- Latifah, E., dan Prahardini, P. E. R. 2020. Identifikasi dan Deskripsi Tanaman Umbi-Umbian Pengganti Karbohidrat di Kabupaten Trenggalek. *Agrosains: Jurnal Penelitian Agronomi*, 22(2), 94-104.
- Lu, F., Liu, Y., dan Li, B. 2013. Okara Dietary Fiber and Hypoglycemic Effect of Okara Foods. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 2(2), 126-132.
- Maghaydah, S., Abdul-Hussain, S., Ajo, R., Tawalbeh, Y., dan Elshoryi, N. 2013. Effect of lupine flour on baking characteristics of gluten free cookies. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 5(5), 600-605.
- Mamat, H., dan Hill, S. E. 2018. Structural and functional properties of major ingredients of biscuit. *International food research journal*, 25(2).
- Manickavasagan, A., dan Thirunathan, P. (Ed.). 2020. *Pulses: Processing and Product Development*. Switzerland: Springer Nature.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie and Cracker Manufacturing Manuals: Manual 1: Ingredients* (Vol. 1). England: Woodhead publishing.
- Martunis, M. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Mudgil, D., Barak, S., dan Khatkar, B. S. 2017. Cookie texture, spread ratio and sensory acceptability of cookies as a function of soluble dietary fiber, baking time and different water levels. *LWT*, 80, 537-542.
- Mustafa, A. dan Elliyana, E. 2020. Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies “Gluten Free” Ubi Jalar Ungu dan Uji Kelayakannya. *AGROINTEK*, 14(1), 1-13.

- Oh, C. H., dan Oh, S. H. 2004. Effects of germinated brown rice extracts with enhanced levels of GABA on cancer cell proliferation and apoptosis. *Journal of medicinal food*, 7(1), 19-23.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(November), 72–81.
- Ostermann-Porcel, M. V., Quiroga-Panelo, N., Rinaldoni, A. N., dan Campderrós, M. E. 2017. Incorporation of okara into gluten-free cookies with high quality and nutritional value. *Journal of Food Quality*, 2017.
- Panghal, A., Chhikara, N., dan Khatkar, B. S. 2018. Effect of processing parameters and principal ingredients on quality of sugar snap cookies: a response surface approach. *Journal of food science and technology*, 55(8), 3127-3134.
- Pareyt, B., Talhaoui, F., Kerckhofs, G., Brijs, K., Goesaert, H., Wevers, M., dan Delcour, J. A. 2009. The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties. *Journal of Food Engineering*, 90(3), 400-408.
- Pawłowska, P., Diowksz, A., dan Kordialik-Bogacka, E. 2012. State-of-the-art incorporation of oats into a gluten-free diet. *Food Reviews International*, 28(3), 330-342.
- Paz, G. M., King, J. M., Prinyawiwatkul, W., Tyus, C. M., dan Aleman, R. J. 2020. High Protein Rice Flour in the Development of Gluten-free Muffins. *Journal of food science*, 85(5), 1397-1402.
- Písaříková, B., dan Zralý, Z. 2010. Dietary fibre content in lupine (*Lupinus albus* L.) and soya (*Glycine max* L.) seeds. *Acta Veterinaria Brno*, 79(2), 211-216.
- Prameswari, R. D., dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan tepung gembili (*Dioscorea esculenta* L.) dalam pembuatan cookies. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1), 115-128.
- Pruninski, J. 2017. White lupin (*Lupinus albus* L.)—nutritional and health values in human nutrition—a review. *Czech Journal of Food Sciences*, 35(2), 95-105.
- Putri, N. A., Herlina, H., dan Subagio, A. 2018. Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79-89.
- Rai, S., Kaur, A., dan Singh, B. 2014. Quality Characteristics of Gluten Free Cookies Prepared from Different Flour Combinations. *Journal of food science and technology*, 51(4), 785-789.

- Ramzan, S. 2021. Oat: a novel therapeutic ingredient for food applications. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 2021, 756-760.
- Riaz, A., Pasha, I., Sharif, M. K., dan Jamil, A. 2018. Physico-chemical and organoleptic properties of cookies supplemented with chemically modified starch. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*, 55(1).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45-56.
- Rosidah, R. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Rostianti, T., Hakiki, D., Ariska, A., dan Sumantri, S. 2018. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Talas Beneng sebagai Biodiversitas Pangan Lokal Kabupaten Pandeglang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2), 1-7.
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., dan Baliadi, Y. 2019. Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok. *Buletin Plasma Nutfah*, 25(1), 25-32.
- Schakel, S. F., Heel, N. Van, dan Harnack, J. 2016. Nutrient-Composition Tables for Grains and for Grain-Based Products. *Encyclopedia of Food Grains* (2 ed., Vol. 135).
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24-30.
- Siswanto, V., Sutedja, A. M., dan Marsono, Y. 2015. Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 17-21.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., dan Lolowang, T. F. 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Suarni, S. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri Serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99-110.
- Suarni, S., dan Patong, R. 2010. Potency of Mung Bean Sprout As Enzyme Source (A-Amilase). *Indonesian Journal of Chemistry*, 7(3), 332-336.

- Sumartini, Hasnelly dan Sarah. 2018. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1).
- Tiefenbacher, K. dan Wringley C. W. 2013 Wafers: Methods of Manufacture. Encyclopedia of Food Grains. Elsevier.
- Tizazu, H., dan Emire, S. A. 2010. Chemical composition, physicochemical and functional properties of lupin (*Lupinus albus*) seeds grown in Ethiopia. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 10(8).
- Torbica, A., Hadnadev, M., dan Hadnadev, T. D. 2012. Rice and buckwheat flour characterisation and its relation to cookie quality. *Food Research International*, 48(1), 277-283.
- Utami, R., Widowati, E., dan Dewati, A. D. A. R. 2013. Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea Esculenta*) dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu, dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Wahyudin, A., Ruminta, R., dan Nursaripah, S. A. 2016. Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays L.*) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glifosat. *Kultivasi*, 15(2).
- Wang, S., Nie, S., dan Zhu, F. 2016. Chemical constituents and health effects of sweet potato. *Food Research International*, 89, 90-116.
- Widiantara, T., Arief, D. Z. dan Yuniar, E. 2018. Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146-153.
- Yuliati, K., Syafutri, M. I., dan Madona, C. 2020. Karakteristik Kwetiau dari Tepung Beras Merah (*Oryza sativa*). *Pro Food*, 6(1), 568-580.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., dan Syamsir, E. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 46-53.
- Zakaria, Z., dan Pakhri, A. 2019. Making Complementary Food Using A Mixture Of Mung Beans Sprouts and Moringa Leaf Flour. *Media Gizi Pangan*, 25(2), 1-6.
- Zambrano, M. V., Dutta, B., Mercer, D. G., MacLean, H. L., dan Touchie, M. F. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 88, 484-496.